

regionales Menü

58,00 Euro

Entenpastete im Teigmantel

Mit Waldpilz-Salat und Preiselbeeren

Filet von der Leukbachforelle mit frischen Pfifferlingen

Schmorgemüse und gestampfte Kartoffeln

oder

Medaillon vom Kalbsrücken mit frischen Pfifferlingen

Kartoffelgratin und Tagesgemüse

unsere herbstliche Dessert-Variation

mit Waldbeeren und Rahm-Eis

unser 3-Gang-Auswahlmenü

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert 63,00 Euro

Vorspeisen

herbstlicher Wildkräutersalat im Joghurtdressing 13,80 Euro
mit Brotcroûtons und mariniertem Waldpilzsalat

Salat von Melone, Tomaten und Pfifferlingen 18,80 Euro
Mit luftgetrocknetem Schinken und Grissini

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Pecorino 23,80 Euro
mit Trüffelöl und Pinienkernen

Suppen

Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis 10,80 Euro
mit Brotcroustons und Kürbiskernöl

Wildkraftbrühe 11,80 Euro
mit Gänseleberravioli

Marseiller Bouillabaisse 11,80 Euro
mit Knoblauchtost

und Salatteller im Joghurtdressing:

mit Poulardenbruststreifen oder Schnitzel „Wiener Art“ 20,80 Euro

für Fragen nach Allergene kontaktieren sie bitte unsere Mitarbeiter,
sie werden ihnen gerne Auskunft geben. Eine Allergene-Liste ist vorhanden

Hauptgerichte

Champignonrahmschnitzel oder Gordon Bleu vom Schwein 24,80 Euro
Pommes Frites und Tagesgemüse

Geschmorte Kalbsbäckchen in Spätburgunder 29,50 Euro
Gestampfte Kartoffeln und Tagesgemüse

Gebratenes Saar-Zanderfilet in Rieslingsauce 34,80 Euro
auf Pfifferlingsrisotto mit Brokkoli

Heimisches Rindersteak mit Gänselebberravioli 35,80 Euro
Dauphinkartoffeln und Bohnengemüse

Medaillon vom Hirschkalb mit frischen Pfifferlingen 37,80 Euro
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

unser Beilagensalat oder unser Endiviensalat im Joghurtdressing 5,80 Euro

Unsere frische Pfifferlinge

mit frischem Lachsforellenfilet oder Zanderfilet 36,80 Euro
mit Blattspinat und gestampften Kartoffeln

mit Poulardenbrust vom Hofgut oder Kalbschnitzel 36,80 Euro
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

Unsere Nudel-Küche

Bärlauchnudeln mit Pfifferlingen und Gemüse(vegan möglich) 23,80 Euro

Frische Pfifferlinge im Rahm, Hausgemachte Nudeln 23,80 Euro

Rehbolognese mit Pfifferlingen hausgemachte Spätzle; Gemüse 23,80 Euro

Dessert

Unsere kleine Köstlichkeit zum Dessert (Tagesdessert) 8,80 Euro

Frische Erdbeeren mit Eierlikör, Sahne und Rahmeis 9,80 Euro

abgeflämte Creme Brulée mit marinierte Erdbeeren Rahmeis 13,80 Euro

Zweierlei Schokoladenmousse mit Rahmeis und Waldbeeren 13,80 Euro

sommerliche Dessertvariation mit vielen Köstlichkeiten 15,80 Euro

unsere europäische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf 13,80 Euro

Bei Umbestellungen von Gerichten oder Beilagen müssen wir aus personellen Gründen leider einen Betrag von 3,00 € aufschlagen.