

<i>Secco trocken</i>	<i>0,15l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Grauer Burgunder trocken</i>	<i>0,20l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Spätburgunder trocken</i>	<i>0,20l</i>	<i>4,80 €</i>

Vorspeisen

<i>Klare Steinpilzsuppe</i> <i>mit Pfannkuchenröllchen</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Kresse - Kräuterschaumsüppchen</i>	<i>4,90€</i>
<i>Winterlicher Feldsalat</i> <i>mit Baconstreifen, Orangenfilets und Parmesanstreifen</i> <i>auf Wunsch mit Räucherlachsstreifen</i>	<i>7,90€</i> <i>9,90€</i>

Fleischgerichte

<i>Duett vom Schweinefilet – und Rinderhüfte</i> <i>dazu gepfefferte Calvadosrahmsoße mit Apfelspalten</i>	<i>19,50€</i>
<i>Roulade „Klassisch“</i> <i>vom Kalb</i>	<i>18,50€</i>
<i>Medaillons vom Wildschweinsrücken mit Blätterteighaube</i> <i>und Hirschrollbraten aus der Schulter</i> <i>dazu Pilzmischung und Wildjus</i>	<i>19,50€</i>
<i>Gänsekeule geschmort</i> <i>an Orangen - Tymiansoße</i>	<i>16,90€</i>
<i>Hähnchensaltimbocca</i> <i>an Geflügelrahmsoße</i>	<i>16,90€</i>
<i>Tafelspitz vom Gallowayrind</i> <i>an Meerrettichrahmsoße</i>	<i>17,50€</i>

*Zu allen Gerichten servieren wir wahlweise
Salzkartoffeln, Mandelkroketten oder Rosmarinkartoffeln
und
Mandelbroccoli, Rotkohl, buntes Karottengemüse oder Bohnenbouquet*

Fischgerichte

***Duett vom gebratenen Zander und gesottenen Lachs
an Choronsoße*** 17,90€

*dazu empfehlen wir
Salzkartoffeln, Mandelkroketten oder Rosmarinkartoffeln
und
Mandelbroccoli oder Mangold*

Vegetarische Gerichte auf Anfrage.

Süße Sünden

Duett vom Parfait und Mousse 6,50€
Parfait von der Passionsfrucht, Mousse vom Lebkuchen und Schokolade

Eis und Heiß 4,90€
Vanilleeis mit heißen Kirschen

Nusstraum 6,50€
verschiedene Nusseisarten auf Rotwein – Zimt - Pflaumen