

VORWEG

KRÄFTIGE RINDERBRÜHE

Pfannkuchenstreifen & Petersilie

9 €

CREMESUPPE VON KAROTTEN

Ingwer & Kokosmilch

8,5 €

BROT ZUM TEILEN

Schnittlauchöl & Frischkäse

6 €

VEGETARISCH

GEBRATENE KÄSEKNÖDEL

Pilzragout, frischer Schnittlauch & Bröselcrunch

20 €

ROTE BEETE PASTA

Frischkäse, Birne, Walnuss & Babyspinat

19 €

FRISCHER SALAT VOM FELD

Kartoffel-Senf-Dressing, verschiedener Schnick Schnack & frisches Brot

15,5 €

+ geblähter Honig-Ziegenkäse

8 €

+ Schnitzel vom Landschwein

7,5 €

+ Flamlachsfilet

10,5 €

*alle Eissorten kommen aus eigener Produktion
Bei Änderungen der Beilagen erheben wir eine Gebühr von 1,5 € pro Gericht

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE GESETZLICHER MWST.
BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.

FLEISCH & FISCH

RINDERROASTBEEF	29,5 €
kräftige Jus, gebratener Brokkoli & Schmorzwiebel-Senf-Stampf	
FLAMMLACHSFILET	25 €
Beurre Blanc, grüne Bohnen & Schmorzwiebel-Senf-Stampf	
GRÜNKOHLEINTOPF	18 €
Mettendchen, Kartoffel & Senf	
RAGOUT VON HIRSCH & REH	25,5 €
Portwein, Preiselbeeren, Birne & Knöpfe in Haselnussbutter	
2 SCHNITZEL FÖRSTERINNEN vom Landschwein	20 €
frische Champignons in Rahm & Bratkartoffeln mit Speck	

SÜSSER KRAM

CREME BRULEE-TÖRTCHEN	9 €
Pflaumenragout & Schokoladensorbet*	
RAHMEIS*	6,5 €
Heidelbeerragout & Butterbrösel	
FUCHSGOLD	3 €
Likör 43 & Espresso	

*alle Eissorten kommen aus eigener Produktion
Bei Änderungen der Beilagen erheben wir eine Gebühr von 1,5 € pro Gericht

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE GESETZLICHER MWST.
BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.