VORWEG

RINDERTATAR **12,5 €**
Eigelb, Gewürzgurke, Senf, Kapern & Schnittlauch
(auch als Hauptgang möglich) + 9,9 €

BURRATA CRÈME **10,5 €**
Tomate, Nektarine,Basilikumöl & frisches Brot

BROT ZUM TEILEN **6,5 €**
Schnittlauchöl & Frischkäse

VEGETARISCH & VEGAN

KARTOFFELNOCKEN **22 €**
Geröstete Auberginenjus, geschmorte Tomaten, Parmesan & gebackener Mozzarella

KNACKIGE SESAMMÖHREN **20 €**
Hummus, Gewürz-Couscous, Ahornsirup & Cashewkerne

FRISCHER SALAT VOM FELD **15,5 €**
Kartoffel-Senf-Dressing, verschiedener Schnick Schnack & frisches Brot

+ geflämmter, lauwarmer Honig-Ziegenkäse **8 €**
+ Schnitzel vom Landschwein **7,5 €**
+ gebratenes Zanderfilet **10,5 €**
+ gebratene Maishähnchenbrust **9,5 €**

*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

WILDBURGER vom heimischen Jäger **25 €**
Gerösteter Brioche Bun, Pflaumenchutney, Cheddar, Trüffelmayo & Hausfritten

MAISHÄHNCHENBRUST **24,5 €**
Kerbel-Beurre Blanc, Kohlrabi, Erbsen & hausgemachte Kartoffelkrapfen

STEAK & FRIES (200g) **31,5 €**
Angus Roastbeef, Trüffelmayonnaise, knusprige Hausfritten & bunter Salat vom Feld

ZANDERFILET & GARNELE **26,5 €**
Geröstete Auberginenjus, Gnocchi, geschmorte Tomaten, Röstzwiebeln & Parmesanschaum

2 SCHNITZEL FÖRSTERINNEN vom Landschwein **21 €**
frische Champignons in Rahm & Bratkartoffeln mit Speck

SÜSSER KRAM

VANILLE-CRÈME BRÛLÉE **9 €**
Erdbeer-Yuzu-Sorbet*

PANNA COTTA VON RUBY SCHOKOLADE (rosa, beerige Schokolade) **9 €**
Erdbeersalat & Schokoladengranola

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.