

VORSPEISEN

**Winterlicher Feldsalat**

*in Nußbuttern vinaigrette mit Honig - Brotchips*  
10,50 €

**Essenz von der Freilaufgans**

*mit Rotkohl und Blätterteig - Gänsetörtchen*  
10,00 €

**Ofenkartoffel mit Raclettekäse gefüllt**

*mit gepickelten roten Zwiebeln und Cornichons*  
16,50 €

**Zweierlei von der Räucherforelle**

*mit Chinakohl und Mandarine*  
15,00 €

*Zu unseren Speisen reichen wir selbstverständlich wie  
gewohnt unsere selbstgemachten Brötchen.*

***Für eine Nachbestellung erlauben wir uns 3,50€ zu berechnen.***

## HAUPTGÄNGE

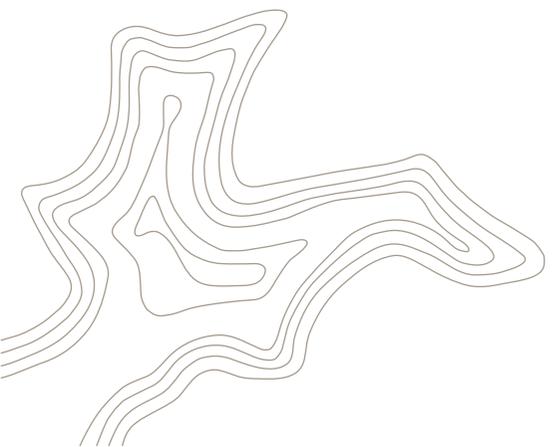
**Filet von der Gelbschwanzmakrele**  
*mit Safranschaum, schwarzen Bandnudeln und Blumenkohl*  
32,00 €

**Für Vegetarier**  
*gerne auch ohne Gelbschwanzmakrele*  
22,00 €

**Rosa gebratene Entenbrust**  
*mit Limetten - Aioli und Schwarzwurzeln*  
28,00 €

**Sauerbraten vom Rinderfilet**  
*mit Spitzkohl und Süßkartoffelchurros*  
38,00 €

**Geschmorte Keule vom St.Martiner Reh**  
*mit karamellisiertem Grünkohl und Senf - Buchteln*  
28,00 €



UNSERE KLASSIKER

**Spinatknödel mit Babyspinat**  
*in brauner Butter mit Parmesanspänen*  
15,50 €

**Der Klassiker**  
*Bratwurst, Leberknödel und Saumagen*  
*auf Kräuterrahmkraut*  
16,50 €

**Strudel vom Saumagen**  
*mit Preiselbeer-Pfefferfüllung*  
*auf Ingwer - Lauchgemüse*  
17,50 €

**Wiener Schnitzel**  
*mit Kartoffel-Gurkensalat, hausgemachten Preiselbeeren und gebackener Petersilie*  
22,50 €

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu unseren Klassikern*  
*Kartoffel-Selleriepüree für einen Aufpreis von 4,00 €*

## DESSERTS

### **Käsevariation von Tourette**

*aus Straßburg*

14,00 €

### **Schokolade trifft auf Kaffee**

*mit Passionsfrucht und Kardamom*

13,50 €

### **Tarte Tatin vom Pfälzer Apfel**

*mit Quark und Zimt*

14,50 €

### **Dessert Variation**

*pro Person 16,00 €*

### **Hausgemachtes Eis**

#### **Rahmeis**

*Zimt*

*Spätburgunder*

*Kaffee*

*Guinness - Schokolade*

#### **Sorbet**

*Birne - Wacholder*

*Quitte*

*Orange - Campari*

*Avocado - Kokos*

*Selbstverständlich haben wir für unsere kleinen und großen Gäste  
unser hausgemachtes Vanille- oder Schokoladeneis und Sahne.  
Gerne können Sie sich für 3,50 € je Kugel Ihren Eistraum erfüllen.*