

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

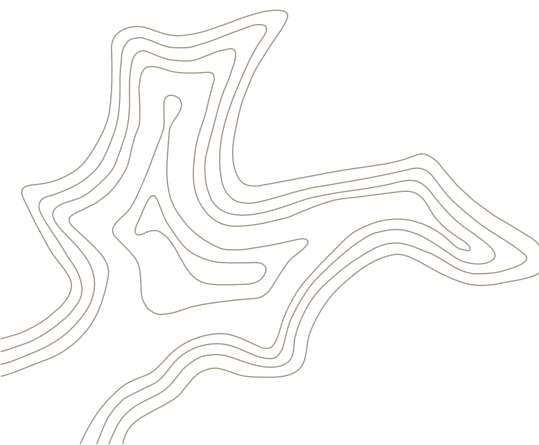
Filet von der Gelbschwanzmakrele
mit Safranschaum, schwarzen Bandnudeln und Blumenkohl
32,00 €

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 €



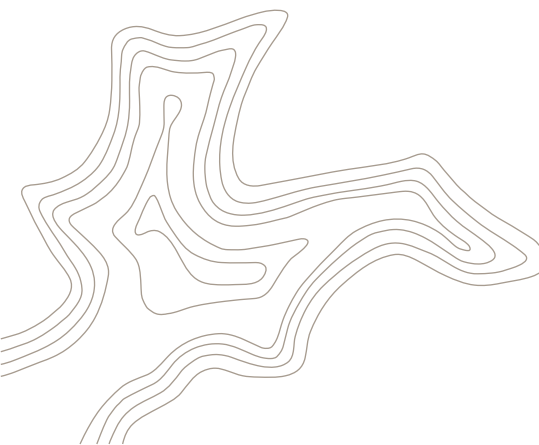
UNSERE KLASSIKER

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.*