

Zum Einstimmen empfehlen wir ein Glas

Cuvée ZERO BRUT Cascina Chicco	0,1l	7,00
---------------------------------------	------	------

Die besonderen Weine des Monats

„von Weiß & Grau“ Cuvée weiß trocken Weingut Kistenmacher & Hengerer	0,2l	7,00
HABLSTÜCK , Cuvée rot trocken Weingut E. Bauer & Söhne, Nußdorf, Pfalz	0,2l	8,00
Lemberger trocken Terrassenlage Weingärtner Esslingen	0,2l	6,00
Alle auch als Probiererte	0,1l	4,00

Wir empfehlen unser Genießer-Menü

in 3 Gängen 44,- EUR

in 4 Gängen 55,- EUR

in 5 Gängen 66,- EUR

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Menü des Tages

Vorspeisen und Zwischengerichte

Sylter Ziegenfrischkäse in der Honigkruste auf Antipasti	11,00
Hirschkalbsleberle gebraten an Cassissößle mit Pastinakenpüree <i>als Hauptgang</i>	13,00 19,00
Poulardenbrust aus unserm Rauchfang mit Kürbis- Birnenragout	12,00

Fleischlos

Spinatnocken auf Kürbisragout und Blattsalaten	18,00
--	-------

Suppen

Schwammerlsuppe „zum Alten Herrgott“ mit Speckknödel	7,00
Kürbissuppe mit seinem Krokant	6,00

Aus Neptuns Reich

Zanderfilet Elsässer Art auf Rahm-Kraut und Macaire-Kartoffeln	26,00
--	-------

Hauptgerichte

Rinderfiletwürfel in Pfefferrahm mit Marktgemüse und feinen Nudeln	26,00
Wilderer-Ragout mit Pilzen, Preiselbeeren und Brezelknödeln	21,00
Eingelegte Wildhasenkeule mit Rosenkohlblättern und Schupfnudeln	22,00
Halbe knusprige Burgente Winzerinnen Art mit Rotkraut und Brezelknödel	23,00
Variation vom Schozachtaler Reh an Waldpilzen, Preiselbeeren und Spätzle vom Brett	29,00
Kalbsrücken mit Steinpilzen im Rahmsößle und Spätzle vom Brett	28,00

Sind Sie Allergiker?

Bitte fragen Sie unser Service-Mitarbeiter nach der Speisekarte für Allergiker.

*Änderungen vorbehalten
Alle Preise in EURO inkl. MwSt. und Bedienung*