



intro	dazwischen	höhepunkte	finale
Wildgarnelen Carpaccio geeister grüner Apfel / Fenchelsaat / Creme Fraiche 18€	Freiland Ei Forellen Kaviar / Kartoffelcreme 13,50€	Thunfisch Paprika / Spinat / Chorizo / Risotto 30€	Käseauswahl 10€
Wildkräutersalat (vegi) gebrannte Wallnuss / Camembert / geräucherte Preiselbeeren 13€	Kürbis Suppe 8€ Garnelen / Curry / Hibiskus 13,50€	Hirsch Ragout Wurzelgemüse / Kartoffel / gebackene weiße Zwiebel / Gewürz- Schmand 26€	Cheesecake Zwetschgenröster / Riesling 9€
Rinder Carpaccio Kapern / Olive / Tomate / Zitrone 14€	Heimische Lachsforelle Boullion- Graupen / Meerrettich / Bio Kräutersaitlinge ZG 15€ / HG 25€	Rinderfilet&Schulter Lakritz Jus / Speck- Bohnencassoulet / cremige Kräuter- Polenta 32€	Schokomousse Baiser / Whisky- Trauben / Vanille Eis 9€

Wenn Sie Allergien haben, etwas
vegetarisches oder veganes essen möchten,
sprechen Sie uns gerne an !

Weiter Empfehlungen finden Sie auf unseren
Tafeln und direkt bei unserem Personal !

**Allergene sind separat ausgewiesen / Unser Fleisch und Fisch kommt aus nachhaltiger
Aufzucht und Wildfang und
unser Gemüse ist aus regionalem und saisonalem Anbau und alles wird mit Herz und
Handwerk von uns frisch für Sie zubereitet !**

**„Wir akzeptieren Zahlungen in Bar sowie
Kartenzahlungen via EC“**

VS = Vorspeise / HG = Hauptgericht / ZG = Zwischengericht
Preise in Euro, inkl. 7% MwSt.



Unsere Klassiker

Bretonische Austern / Pumpernickel / Zitrone
Stk. 3,50€

-

Tagliolini / schwarzer Piemont Trüffel
ZG 16€ / HG 26€

-

Wiener Schnitzel / lauwarmer Kartoffel- Gurkensalat / Preiselbeeren
25€