

Herbst Küche

Vegetarische Pilz-Cremesuppe mit Sahne € 3,90

Vegetarische Kürbis-Cremesuppe mit Sahne und Kürbiskern-Öl € 4,90

Herbstsalat mit gebratenen Pilzen

Grana Padano und frittierten Garnelen im Kartoffelmantel € 17,90



Tortelli, gefüllt mit Wildschweinfleisch, Tomaten und Karotten,
dazu Pilz-Sahnesoße, gehackte Kräuter und Grana Padano € 19,90

Hirschsteak aus der Keule (sous vide gegart)
mit Pfeffer-Rahmsauce und Preiselbeer-Birne € 19,90

Vegetarische Spinatknödel auf Pilzragout
mit geriebenem Grana Padano und gehackten Kräutern € 19,90

Vegan: MEZZELUNE mit Spinatfüllung,
Grillgemüse, Steinchampignons und vegane Sahnesoße € 19,90

Zart-knusprige Gänsebrust (sous vide gegart, danach überkrustet)
mit glasierten Maronen, halber Bratapfel, Rotkohl und Gänse-Jus € 32,90

Barbarie Entenkeule (sous vide gegart, danach überkrustet)
mit Rotkohl und Geflügel-Jus € 18,90



Wählen Sie dazu Ihre Lieblingsbeilage:

Beilagen für € 4,90 / Portion:

 Spätzle,  Salzkartoffeln, Kräuter-Reis, Pommes frites, Rotkohl

Beilagen für € 5,90 / Portion:

 Bratkartoffeln, Rösti, Kroketten, Serviettenknödel, Kartoffelknödel,
Mediterranes Grillgemüse, Blanchierte Gemüseauswahl

NUR auf Vorbestellung (2 Tage vorher), im Haus und außer Haus



Gänsebraten Klassisch für 4 Personen

Brust und Keule mit Gänse-Jus, Rotkohl, glasierte Maronen,
Bratapfel, Kartoffelknödel und Serviettenknödel € 139

Liebe Gäste,

sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit.