



Unsere Vorspeisen

„Kraut und Rüben“
mit gebeizten Rüben und Granatapfelvinaigrette
11 €

Consommé vom Ofengeflügel
mit Gemüse Julienne und Grießklößchen
11 €

Pastete vom „welschen Hahn“
mit Artischockensalat und Portwein
14 €

Gebackener Kalbskopf
mit gepickeltem Wurzelgemüse und Senfcreme
14 €

Geflammte Lachsforelle
mit Petersilienwurzel und Röstbrot Coulis
14 €

Unsere Hauptgänge

Ravioli vom Zichorien Salat
mit Verjus und Grana Padano
27 €

Rehkeule in Kirschsauce
mit Hafer Rösti und Waldpilzen
32 €

Linsen-Getreide Pot au Feu
mit Boudin Noir
25 €

Scharfe Sache 2.0
Crostini mit Rücken vom Eichelschwein, Dijonsenf und Meerrettich
14 €

Filet vom Zander
auf Bärlauchrisotto, Beete und Verjussauce
30 €

Steak vom Kalbsrücken
mit wildem Brokkoli, Kürbiscrème und Portweinjus
32 €

Das „Süße“ zum Schluss

Hausgemachtes Sorbet
mit Winzersekt aufgefüllt
9,50 €

Tarte von Ofenbirnen
mit geeistem Birnenbrand und Karamell
14 €

Äpfel im Nonnenteig
mit hausgemachtem Vanilleeis
14 €

Auswahl an ausgesuchten Käsespezialitäten
Feigensenf und hausgemachtem Früchtebrot
Preis nach Menge