



VORSPEISEN

Gesmoktes Carpaccio vom Rinderfilet

mit Karpernmayonnaise

13,80

„Fischhappen“

von Jakobsmuschel – Goldforelle – Heilbutt – Lachs

mit Gurke, Dill und Crème fraîche

14,50

Feldsalat

mit Kürbisvinaigrette und Ziegenfrischkäse im Herbsttrompetenmantel 9,50

Wachtel Crème brûlée

mit gebratener Wachtelbrust, Brioche und Feige

12,50

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

mit steirischem Öl und gerösteten Kernen

6,20

Schwarzwurzelsuppe

mit gebratener Jakobsmuschel und Steinpilzstrudel

9,50

Knusperrolle vom Ochenschwanz

an Petersilienwurzelpüree mit Portweinjus

12,00

Steinpilzravioli

in Salbeibutter gebraten

10,50



VEGETARISCH

Blattsalate

mit Trauben, Walnüssen und karamellisiertem Ziegenkäse 15,50

Auberginen-Süßkartoffel-Törtchen

mit Kürbispüree 15,00

Semmelkloß x 3

Bergkäse | Spinat | Steinpilz
dazu Blattsalat 16,00

FISCH & MEHR

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet

dazu Sepiannudeln, feines Gemüse und Krustentiersoße 24,50

Kleine Portion 19,60

In Kartoffelfäden gebackenes Heilbutt Filet

auf cremigen Lauchgemüse 27,00

FLEISCH & MEHR

Entrecôte vom argentinischen Angus

mit Rosmarin-Knoblauchbutter, Bratkartoffeln und Salat

24,50

Fasanenbrust

mit Portweinsoße, Variation vom Kürbis und Feldsalat

26,50

Birne – Bohne – Speck

Knuspriger Schweinebauch mit Perlzwiebeln, Birnenspalten,
Bohnen und Kartoffelpüree

16,50

Herzhaftes Hirschgulasch

dazu Kartoffelkloß und Schmandsalat

20,50

Kleine Portion 16,10

Cordon bleu vom Kalb

mit Bratkartoffeln und Salat

23,00



Zweierlei vom Rind

Tournedo und geschmortes Bäckchen
dazu Gröstl vom Herbstgemüse, Pilze und Gnocchi 28,50

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

mit Pommes frites und Salat 15,50
Kleine Portion 11,20

Gebratene Kalbsleber

mit Zwiebel und Apfel, dazu Kartoffelpüree und Salat 18,20
Kleine Portion 14,60

Hirschrückenfilet

in Trockenobstkruste gebacken, Preiselbeer-Wacholdersoße,
Apfelrotkohl und gefüllte Kartoffelbuchteln 29,00

½ Oldenburger Ente

kross gebraten mit Orangensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelkloß 25,80



KLEINIGKEITEN

Himmel und Erde

gebratene Blutwurst mit Kartoffelpüree und Apfelkompott 13,50

Rose vom Räucherlachs

mit Schnittlauchdip und Rösti 16,00

Matjes „Hausfrauen Art“

mit Apfel, Zwiebeln und Gurken in Schmand, dazu Bauernbrot 13,50

Rohmilchkäse

mit Quittensenf, Trauben und Brotauswahl 15,50



DESSERT

Schokoladenravioli

mit Krokant, Birnengel, Crumble und Eis von der Banane 9,80

Lavendel-Crème brûlée

mit Brombeersorbet 7,80

Frischkäsetörtchen

mit Mandarinsorbet und Orangensavarin 8,00

Apfel-Birnengrütze

mit Haselnusseis 6,50

Getränkeempfehlung zum Dessert

Taylor´s Port – 10 Jahre 5 cl 6,00

2005er Château de Rayne-Vigneau
Appellation 1^{er} Crû Sauternes Contrôlée 0,375 l 49,00

Alle Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer

Für die Allergieliste fragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern nach.