



## VORWEG

---

### **„Carpaccio“ vom Spanferkel**

gefüllte Spanferkelrolle, sanft gegart und dünn aufgeschnitten,  
Apfel-Liebstöckelvinaigrette & Meerrettich 16,50

### **Feldsalat**

Walnussdressing, Granatapfel und geröstete Nüsse 10,30

### **Cremiger Burrata & Kürbis**

Kürbisfrischkäse & geschmorte Kürbis, eingeweckte Pfifferlinge,  
confierte Tomaten und Bauernbrotdcroûtons 16,70

### **Knusprige Meeresfrüchterolle**

Wakame, Wasabimayonnaise und Sojalack 19,60

### **Tatar vom Piemonteser Bio-Kalb**

Thunfischspuma, Lauchöl, gebackene Kapernäpfel  
und Kapernblätter 18,90



## SUPPE

---

### Rinderconsommé

Schwemmklobchen, Gemüsejulienne, Flädle und Eierstich 9,80

### Schwarzwurzelcrèmesuppe

weißes Trüffelöl und mit Steinpilzen gefüllte Knusperrolle 11,70

## HAUPTSACHE

---

### Mühlenmaultasche *(v)*

mit Karotte, Kürbis, Ricotta und Bergkäse gefüllt

auf Babyspinat mit geschmolzenen Zwiebeln und Bröselbutter 22,50

### Im Ofen gerösteter Rosenkohl *(vegan)*

Cashewcrème, Zwiebelvinaigrette, Meerrettich

und Brotcroûtons 21,50

### Bunte Blattsalate *(v)*

in Apfeldressing, karamellisierter Ziegenkäse & Feige 18,90



**Rote Bete Gnocchi** (V)

gefüllt mit Gorgonzola,  
auf sautiertem Babyspinat mit Kürbispüree,  
gerösteten Walnüssen und gepickelter gelber Bete 26,00

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet**

Beurre Rouge, Rahmkraut und Kartoffelpüree 32,00

**Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt**

Beurre Rouge und Blumenkohl-Graupenrisotto 34,50

**Rosa gebratener Rücken von Reh oder Hirsch  
aus dem Marburger Land** (nach Tagesangebot)

Portweinjus, Haselnusskrokant, confierte Schwarzwurzeln,  
Grünkohlpüree, gebackenes Rotkohlbällchen  
und Kartoffel-Speck-Buchtel 44,90

**Ochsenschwanzpraline**

auf Blumenkohl-Graupenrisotto  
mit gebratenem wildem Blumenkohl 25,50

**Sauerbraten vom Hirsch aus dem Marburger Land**

Schmorsoße, Apfelkompott, Rotkohl und Kartoffelklöße 30,80



### **Cordon Bleu vom Kalb**

Bratkartoffeln und Schmandsalat 30,50

### **Sanft geschmorte Rinderroulade „Hausfrauen Art“**

Schmorsoße, Kartoffelpüree mit Bröselbutter und  
Feldsalat in Schmanddressing 26,80

### **Gänsebraten für Zwei vom Wagen am Tisch serviert**

*(Für maximal 4 Personen am Tisch)*

eigene Soße, Grünkohlpüree, Apfelrotkohl, Speckrosenkohl,  
Bratapfel, Kartoffelklöße und Gänseleber  
im Frühlingsrollenteig gebacken p.P 44,90

### **Klassischer Gänsebraten für Zwei**

eigene Soße, Apfelrotkohl, Bratapfel und Kartoffelklöße p.P 38,50

### **Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken**

Pommes frites und Salat in Schmanddressing 20,90

### **200g Rumpsteak vom argentinischen Angus**

mit Café de Paris Kruste gratiniert,  
Burgunderjus, Bratkartoffeln und Schmandsalat 36,50



## DESSERT

---

### Vanille Crème Brûlée

Crumble und Mandarinsorbet 10,20

### Rote Grütze

Sauerrahmeis 8,40

### Warmer Apfelcrumble

Pudding, Apfelkompott, Butterstreusel und Zimteis 10,60  
*(ca 20 min. Wartezeit)*

### Marone & Quitte

Maronenbiskuit, Maronen-Schokocrème und  
Maronen-Whiskeymousse, Dörrobstkompott, weiße Schokolade  
und Quittensorbet 12,90

### Käseteller

Comté & Délice de Bourgogne, mit Feigensenf,  
Feigen, schwarze Walnüsse und Baguette 9,80

Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer