

VORSPEISEN & SUPPEN

STEAK TATAR | 14.50

vom Rind/gebackenes Eigelb/Senf Kohl & Kaperncreme

GÄNSELEBER PARFAIT | 14.50

Quittegel & Ragout/Gewürzbricche

ZWIEBELTARTLET | 10.50

Sauerrahm/Apfel/Röstzwiebeln & Sud

SALATSCHÜSSEL ZUM TEILEN

Feldsalat/geröstete Kürbiskerne/lauwarme Schalotten

Gupfkäse/Rapssenf- oder Kürbiskernöl Dressing

KLEINE SCHÜSSEL 2 Personen | 16.00

MITTLERE SCHÜSSEL 3-4 Personen | 26.00

GROßE SCHÜSSEL 5-6 Personen | 36.00

GEFLÜGEL CONSOMMÉ | 10.50

Teigtasche mit confierter Geflügelkeule

APFEL & SELLERIE CREMESUPPE | 9.00

Apfelchip/Selleriehonig

KÜCHENZEITEN

DONNERSTAG BIS SONNTAG VON 18 BIS 20:30 UHR

SAMSTAG, SONNTAG & FEIERTAGS VON 12 BIS 14 UHR

TAGESKARTE TÄGLICH VON 14 BIS 17 UHR

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

GÜLTIG AB 07.11.2024

HAUPTGÄNGE

DUETT DER GANS | 37.00

von Brust & Keule/Preiselbeer Rotkohl/Semmelknödel
Maronen/Jus

DIE ENTENBRUST | 33.00

rosa gebraten/Rosenkohl/Kartoffelriegel
eingelegte Holunderblüte & Jus

DAS WILDSCHWEIN | 28.00

Rücken im Tramezzinimantel/Topinamburcreme/Grünkohl
Kohlmayonnaise & Wildrahmjus

DAS WIENER | 28.00

gebackenes Kalbsschnitzel/lauwarmer Kartoffelgurkenspecksalat
Preiselbeer & Zitrone

DER ZANDER | 28.00

Filet auf der Haut gebraten/Steckrübe/Karotte
Austernseitlinge & Fischjus

DER STRUDEL *VEGETARISCH* | 25.00

gefüllt mit Lauch & Gupfkäse/Rote Bete/geröstete Walnuss

SÜßKARTOFFEL SCHUPFNUDELN *VEGAN* | 23.00

dreierlei Pilze/Mangold & Sonnenblumenkerne

DESSERT

DIE BRATBIRNE | 11.00

Ragout von Bratbirne/Zimtkrapfen & Rahmpudding

DER SCHOKOLADENTRAUM | 13.00

Schokoladen Fondant Riegel/Hasselnussnougat & Zwetschgensorbet

DER KÄSE | 15.50

von der Lüningsberger Hofkäserei/mild/würzig/cremig

...ODER FRAGEN SIE NACH UNSEREM HAUSGEMACHTEN EIS