



Aktuelles Fischgericht

Norweger Lachsfilet in Tomaten-Rauchlachskruste
auf Blattspinat, Forster Rieslingsoße und Dauphinekartoffeln 22,⁹⁰

Spezialität als Hauptgericht

Zarte Leber vom Grill mit Preiselbeerapfel, Röstzwiebeln
Dornfelder Rotweinssoße und hausgemachte Eierspätzle 16,⁹⁰

Wildgericht

Braten von der Hirschkalbskeule -ohne Knochen- frische Pilze,
bei Niedrigtemperatur gegart, Wacholdersoße, Schupfnudeln 21,⁹⁰

Desserts

Schokotraum:
hausgemachtes Küchlein mit flüssigem Kern und Eiskugel 6,90
Frische Erdbeeren mit Tonkabohnen-Panna cotta 6,90
Apfelstrudel mit Vanillesoße und Eiskugel 6,90
Hausgemachtes Eis-Parfait mit Sauerkirschen 7,20
Espresso mit Eiskugel 3,40
Eiskaffee spezial: doppelter Espresso mit 2 Eiskugeln 5,90

