

jetzt ESSbar

VORWEG

Rahmsuppe von der Marone mit Kastanienhobel	€ 9,50
Feldsalat mit Himbeerdressing, Speckwürfeln und karamellisierter Ziegenkäse	€ 12,80
Marinierte Rote Bete mit Hokkaidokürbis, Büffelmozzarella, Avocado und Riesengarnelen	€ 16,50

HINTERHER

Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Salat	€ 18,90
Frische Kräuterseitlinge und Champignons in Rahm mit getrockneten Tomaten, Brezel-Serviettenknödel und kleinem Zupfsalat	€ 19,40
Lila Kartoffelravioli mit Kürbis, roter Zwiebelschmelze, Walnüsse, Riesengarnelen und Feldsalat mit Himbeerdressing	€ 24,50
Rinderschmorbraten mit Preiselbeeren, Wurzelgemüse und Eierspätzle	€ 29,00
Hirschmedaillons mit Preiselbeersauce, Wintergemüse und Eierspätzle	€ 33,50
Zanderfilet mit Linsengemüse, frischem Meerrettich und wilden Kartoffeln	€ 32,00
Auf Vorbestellung:	
¼ Ente oder	€ 25,80
½ Ente aus dem Ofen mit Preiselbeerapfel, Rotkraut und Brezel-Serviettenknödel	€ 33,00

ZUM SÜSSEN SCHLUSS

Runde Erfrischung nach Wahl: Boubon Vanille / Pistazie pro Kugel Heidelbeere-Buttermilch / Chocolate Chips oder Passionsfruchtsorbet	€ 2,80
Vanilleeis mit Himbeermarksauce	€ 9,70
Dreierlei Mousse au chocolat mit Fruchtsaucen	€ 10,40
Apfelküchle mit Zimtzucker und hausgemachtes Vanilleeis	€ 10,20
Schneeball vom Apfel-Mandeleis mit Tonkabohnen-Crème Brûlée	€ 10,80