

# jetzt ESSbar

## VORWEG

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

## HINTERHER

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

## ZUM SÜSSEN SCHLUSS

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