

11

1 1

11

7

VORSPEISE

TOMATEN TATAR Karamellisierter Ziegenkäse, Salatgarnitur GEBRATENE ENTENLEBER Portweinjus, Birne, Frisee CARPACCIO VOM RIND Romanasalat in Ceasar Dressing, Parmesan Spähne WALDPILZ RAHMSUPPE

WAS IST EIGENTLICH...?

Boeuf Bourguignon: Wird bei uns aus Ochsenbäckchen gekocht. Dieses Fleisch wird ganz lange geschmort und kommt besonders zart auf den Teller.

Coq au Riesling: Französische Maishähnchenbrust wird mit Gemüse und Riesling im Ofen geschmort. Aus dem Schmorfond bereiten wir mit ein bißchen Sahne eine kräftige, aromatische Sauce zu.

Rotkappen: Köstliche Waldpilze mit feinem Aroma und festem Fleisch.

HAUPTSPEISE

Pommes, Salat, Pfefferrahmsauce	29
BOEUF BOURGUIGNON Kartoffelpüree, Champignons, Karotten, Speck, Zwiebeln	26
GEBRATENE ENTENBRUST Herzoginkartoffeln, Balsamico Jus, Marktgemüse	2 5
COQ AU RIESLING Wurzelgemüse, Rahmsauce, Röstkartoffeln	23
GEBRATENES FILET VOM ZANDER Fenchelgemüse, Orangen-Chili-Sauce, Kartoffelpüree	26
GEBRATENES FILET VOM HEILBUTT Hummerbuttersauce, Röstkartoffeln, bunter Salat	27
KARTOFFELRÖSTI 🧭 Waldpilze in Rahmsauce, kleiner Salat	19
BUNTER SALAT	19
KLEINER SALAT ZUM HAUPTGANG	5
TRÜFFELMAJONAISE	1,5



DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT

Beerenragout

CREME BRULEE

AFFOGATO

Espresso, Vanilleeis

DESSERTWEIN

7 **SAUTERNES 0.1**

Kressmann, Bordeaux, Frankreich

6

5

DIGESTIF

MILDER KORN 2/4 CL Brüdergeist, Kerken	3.9 // 6.8
WILDE KRÄUTER 2/4 CL Brüdergeist, Kerken	3.9 // 6.8
ALTE WALDHIMBEERE 2/4 CL Feinbrennerei Prinz	3.9 // 6.8
ALTE HASELNUSS 2/4 CL Feinbrennerei Prinz	3.9 // 6.8
KAKAO & NUSS LIKÖR 2/4 CL Feinbrennerei Sasse	3.9 // 6.8
LAGERKORN 2/4 CL Feinbrennerei Sasse	3.9 // 6.8

EINE KARTE MIT ALLERGENEN KENNZEICHNUNGEN HALTEN WIR AUF WUNSCH FÜR SIE BEREIT