

»Vorspeisen

Feldsalat mit Honig-, Senfdressing, Trauben und karamellisierten Walnüssen	8,50 €
Wildconsommé mit getrüffelten Griesklößchen und Gemüsejulienne	8,50 €
Karotten-, Ingwer-, Kokosmilchsuppe mit gebratenen Garnelen und Curryschmand	10,50 €
Rindercarpaccio mit halbfestem Ziegenkäse, Kopfsalatherzen und Balsamicodressing	13,50 €

»Menü

Wildconsommé
mit getrüffelten Griesklößchen und Gemüsejulienne



Brust von der Heideente
mit Rotkohl, Kartoffelkloß und Entenjus

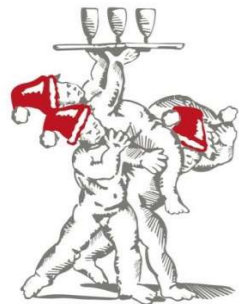


Keule von der Heideente im Sesammantel
mit Süßkartoffel-, Currystampf und mariniertem Rotkohlsalat



Geeister Kaiserschmarrn
mit marinierter Birne

Menü ohne Änderung p.P. 52,50 €



Bitte lassen Sie uns wissen, falls Unverträglichkeit oder Allergien bestehen

»Hauptgang

Brust von der Heideente mit Rotkohl, Kartoffelkloß und Entenjus Keule von der Heideente im Sesammantel mit Süßkartoffel-, Currystampf und mariniertem Rotkohlsalat	Brust & Keule in zwei Gängen serviert	37,50 €
Auf der Haut gebratenes Filet von der Dorade mit Parmesanrisotto, Zuckerschoten, Petersilienwurzel und Honigzwiebeln		26,50 €
Rosa gebratenes Rinderfilet mit gebratenem Semmelknödel, Rahmwirsing und Steinchampignons		30,50 €
Gekochter Kalbstafelspitz mit Kartoffel-, Sellerie-, Senfkörnerragout, Rosenkohl und Honigzwiebeln		25,50 €
Kürbispüree mit mariniertem Rotkohlsalat, Vanille -Petersilienwurzel und Vacherin Mont-d'Or	Vorspeise	10,50 €
	Hauptgang	16,50 €

»Dessert

Geeister Kaiserschmarrn mit marinierter Birne	8,50 €	
Lauwarme Schokoladentarte mit Mangosauce und Tonkabohnen-, Kokoseis	8,50 €	
Sorbet-Variationen	7,00 €	
Gemischtes Käsebrett mit Früchtebrot, Feigensenf und Traubenmostsenf		
	kleine Portion (2 Sorten Käse)	6,50 €
	große Portion (4 Sorten Käse)	12,50 €