



Winterkarte



Vorspeisen

Marinierter Feldsalat an gratiniertem Roquefort-Käse,
kandierte Walnüssen, Birnenkonfit und Preiselbeeren
€ 9,50

Wildessenz mit Gin und Kräuterklößchen
€ 6,50

Hauptgänge

Deftiger Grünkohl mit Kasseler, Kohlwurst, Röstkartoffeln und Senf
€ 14,50

Wildgulasch mit Portweinbirne und gebackenen Kartoffelklößen
€ 16,50

Kalbsmedaillons an gebratenen Waldpilzen, Selleriepüree und Kartoffelstroh
22,50

Knusprige Gänsebrust mit Orangenjus Zimtrotkohl und Herzoginkartoffeln
€ 20,50

Rinderfilet mit Speckkruste an Rotweinjus, glasiertem Wirsing und Kartoffelgratin
€ 23,50

Filet vom Redsnapper an Weißweinsauce, rote und gelbe Bete und Kräuterkartoffeln
€ 18,50

Vegetarisches Pilzragout an Kräuterspätzle
€ 15,50

Dessert

Lauwarmer Lebkuchen an Cognac-Kirschen und Vanilleeis
€ 6,50

Crème Brûlée mit winterlichen Aromen, Waldbeeren und Cassis-Sorbet
€ 6,50