

Unsere Empfehlungen

Aperitif: Martini Fiero – frischer mediterraner Aperitif mit
Blutorange und Basilikum 7,90

Wein: Frankreich – Chardonnay d'A – Domaine Astruc

angenehme Säure, saftige Frucht, lebhaft. 0,2 l - 7,20

Hauptgerichte

Spitzen vom Rinderfilet, sautierte Wald-Pilze, Cognac-Rahm
und hausgemachten Spätzlen, Beilagen Salat 34,50

½ Barbarie-Ente mit hausgemachtem Rotkohl, Kartoffelklöße
und Orangen-Sauce 36,50

Kalbsleber mit Preiselbeeren-Püree,
gebratene Apfelspalten und Schmorzwiebeln, Jus 29,50

Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Beilagen Salat 32,90

Gebratenes Heilbutt-Filet, Baby-Spinat, Dill-Kartoffeln und Krustentiersauce,
Tomaten-Tahini-Salat 29,50

Vegetarische Gerichte

Gebratene Handgemachte Schnupfnudeln mit Wald-Pilzen,
Brokkoli und Pilz-Rahm 21,50

Hausgemachte Falafel mit Bulgur und Humus, Tomaten-Tahini-Salat 19,50

Dessert

Hausgebackene Pflaumen-Tarte mit Vanille-Eis und Beerenkompott 10,50