

Aperitifs

Glas Winzersekt Pinot Rosé Brut
Weingut Eva Mößner-Burtsche 5,80

Glas Winzersekt Pino & Chardonnay extra Brut
Weingut H. Dörflinger 6,80

Vorspeisen

Gemischter Beilagensalat	5,00
Feldsalat mit Äpfeln und Nüssen	6,20
oder mit Speck und Kracherle	6,80
Gratinierter Ziegenkäse an Birnenchutney und winterlichen Blattsalaten	13,50
Feldsalat mit hausgemachten Rehmaultäschle, gebratenem Speck und Champignons	14,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle	6,00
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kernen	6,00

Menü „Saison“

Ab -zwei- Personen

Carpaccio von der roten Beete mit Kürbisfalafel
Ziegenfrischkäse und karamellierte Walnüsse

Rehnüsschen an Burgundersoße
dazu handgeschabte Spätzle und Wirsing

Brioche-Ofenschlupfer an Mascarponeschaum
dazu Apfel-Birnenragout und Walnusseis

64,00 pro Person

Hauptgerichte

Hausgemachte Kürbisravioli auf Spitzkohl mit Ofenkürbis und gerösteten Kernen	22,50
Schweinerückensteak mit frischen Champignons handgeschabte Spätzle und Beilagensalat	20,50
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	28,50
Rinderrückensteak vom Elztäler Weiderind dazu Kartoffelrösti und Gemüse	32,00
Mild gebeiztes Ragout vom Reh mit handgeschabten Spätzle und Beilagensalat	25,50
Rehsteak aus der Keule an Burgundersoße dazu handgeschabte Spätzle, Preiselbeeren und Wirsing	34,50

Weinempfehlung: 22-er Spätburgunder Rotwein trocken
Weingut Holub, Herbolzheim-Tutschfelden 0,10-l Gl. 4,50 / 0,75-l Fl. 28,00

Fischgericht

Gedünstetes Filet vom Schellfisch an Kerbel-Weißweinsauce
dazu Blattspinat und Nudeln
28,50

Weinempfehlung : 23-er Graacher Domprobst Riesling Kabinett trocken
Weingut Kees-Kieren, Mosel 0,10-l Gl. 3,00 / 0,75-l Fl. 19,00

Feines aus der Dessertküche:

Brioche-Ofenschlupfer an Mascarpone-schaum Apfel-Birnenragout und Walnusseis	12,50
Mousse von Zartbitterschokolade mit pochierter Birne und Vanilleeis	12,00
Eine Kugel hausgemachtes Sorbet nach Saison oder eine Nocke Mousse au chocolate	je 3,50
Eine Kugel Vanille- oder Walnusseis 2,00 mit einem Schuss Eierlikör	je 2,40

