

---

## Suppe

---

Rinderbouillon mit Maultauschen und Gemüsestreifen	7,00 €
Waldpilzsuppe mit Bitterschokolade	8,00 €

---

## Vorspeisen

---

Winterlicher Salat Nuss- und honiggratierter Feta – Granatapfelvinaigrette	12,00 €
Tatar vom Ochs Eigelb – gehackte Zwiebeln – Gewürzgurke – Kapernäpfel – Muldentaler Brot	100g 13,00 €
8 Grünschalmuscheln im eigenen Sud Knoblauch – Tomate – Kräuter – Weißwein	12,00 €
Würzfleisch vom Kalb Champignons – Bergkäse überbacken – Zitrone – Toast	9,00 €
Lachsforellentatar Avocado – Gurke – Honig-Senf-Dressing – Crostini	12,00 €

---

## Kids, nur für unsere kleinen Gäste

---

Makkaroni „Bolognese“ Käse	8,00 €
Mini-Buletten Kaisergemüse – Kartoffeln – braune Soße	9,50 €

Um besser auf Allergien eingehen zu können, informieren Sie unser Servicepersonal bitte vor Ihrer Bestellung. Eine gesonderte Karte gibt Ihnen Auskunft über Zusatzstoffe und Allergene. Diese erhalten Sie auf Nachfrage.

---

## Hauptgang

---

Tafelspitz vom Rind Wurzelgemüse – Meerrettichsoße <sup>5</sup> – Kartoffelklöße	20,00 €
Sülze vom Eisbein Bratkartoffeln <sup>2,3</sup> – Zwiebeln – Remoulade	17,00 €
Schnitzel vom Landschwein cremige Waldpilze – Schwenkkartoffeln	21,00 €
220g Rumpsteak - medium gebraten - Brokkoli – Kräuterbutter – Pilz-Kartoffelgratin	27,00 €
Sauerbraten von der irischen Ochsenbacke Apfelrotkohl – Kartoffelklöße	25,00 €
Deftiger Hirschkalbsgulasch Waldpilze – Preiselbeeren – Schupfnudeln	24,00 €
Knusprig gebratene Barbarie-Entenkeule Apfelrotkohl – karamellisierter Apfel – Kartoffelklöße	22,00 €

---

## Aus dem Wasser

---

Filet von der Lachsforelle - gebraten -	25,00 €
Filet von Heilbutt - gebraten -	24,00 €
dazu servieren wir Mandelbrokkoli – Butterkartoffeln – Dijon-Senfsauce	

---

## Vegetarisch

---

Schupfnudelpfanne Spitzkohl – karamellierte Zwiebeln	19,00 €
---	---------

---

## Kleines für Danach

---

Zwetschengencrumble Walnusseis	9,00 €
Spekulatius-Panna Cotta Glühweinkirschen	9,50 €