







Vorspeisen

kleiner gemischter Salat _(M)		6,90
gebackene Falafelbällchen mit Salat _(M)		10,90
Rindercarpaccio mit Parmesan, Balsamico und Salat _(M)		12,90
Salat _(M) mit glasierte Feigen und Pilzen		12,90
Ziegenkäse im Speckmantel, Preiselbeerchutney und Salat _(M)		12,90
Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter und Brot _(A/G/O/R)		8,90

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen _(A/C/G)		5,90
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Öl _(G)		6,90

vegetarisch

Kartoffelgnocchi _(Aw) mit Cashewkerne _(Hca) , Kürbisgemüse, Parmesan Pesto _(Hca) und Tomatenragou		19,90
Gemüsenudeln _(L) mit Linsen und Cashewkernen _(Hca) auf Tomatenragout		16,90

Menü des Monats

Salat_(M) mit Himbeeren,
Kürbis, Kürbiskernen und Kernöl

Hirschrückenmedaillon unter der Nusskruste,
Rahmwirsing und Serviettenknödel

Haselnuss-Tartufo auf Zimt-Zwetschgen

52,90

Weinarrangement 3x 0,1l 12,00

Fisch

gebratene Doradenfilets mit Gemüsestreifen auf Nudeln mit Tomatenragout	24,90
Gebratener Pulpoarm ^(R) auf Berglinsen mit Gemüse ^(L) und Tomatenragout	25,90

Hauptgerichte

Kalbsrückensteak mit Gemüse ^(L) und Bandnudeln ^(Aw/C) an Steinpilzrahmsoße ^(G)	25,90
geschmorte Kalbsbacken in Madeirasoße ^(L) mit Gemüse ^(L) und Bandnudeln ^(Aw/C)	22,90
Wiener Schnitzel ^(A/C) vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	21,90
Rostbraten vom Freilandrind mit Pfannenzwiebeln, Spätzle ^(Aw/C) und Bratensoße ^(L)	26,90
Wildhasenrücken im Speckmantel mit Rahmwirsing und Schwenkartoffeln	24,90

den ganzen November - Gans

Gänsebraten von der Brust oder Keule mit Blaukraut, zweierlei Knödel und Orangensoße	- Gänsebrust	27,90
	- Gänsekeule	28,90

Allergenlegende

Glutenhaltiges Getreide	Aw = Weizen Ad = Dinkel	Schalenfrüchte	Hch = Cashewkerne Hp = Pistazien
Ei	C	Laktose	G
Sulfite	O	Sellerie	L
Weichtiere	R	Senf	M