als Aperitif empfehlen wir…

**Aperol Spritz**

Sekt | Soda | Orange | Eis € 6,20

**Sanbitter** (alkoholfrei)

Orangensaft | Eis € 4,50

**Martini Bianco**

Zitrone | Eis € 4,20



Suppen

**Rinderkraftbrühe**

mit Einlage€ 5,80

**Kräuterschaumsuppe** € 6,20



Salat & Vorspeise

**Gemischter Salat** € 5,80

**Tatar vom Bondorfer Qualivo Rind**

Haus Brot | Sellerie | Speck-Zwetschgen | Kaviar vom Stör€ 14,80

**Dim Sum** hausgemacht gedämpfte Teigtaschen

Karotte | Rote Zwiebel | Kerbel | Ponzuschaum€ 12,80

Vegetarisch

**Maronenravioli**

Kräuterseitlinge | Kirschtomate | Belper Knolle € 15,80

aus dem heimischen Bach… - fang frisch-

**Forelle gebraten „Müllerin Art“**

Zitrone | Mandeln | Kartoffeln € 21,50

Sie können sich zu den Gerichten gerne etwas dazu oder umbestellen

Beilagen Umbestellung € 1,00 Bratensoße € 1,50

Ketchup, Mayonnaise € 0,50 Rahmsoße € 2,00

Kräuterbutter € 0,80 Pfeffer.-Pilzrahmsoße € 3,00

Gedeck extra € 1,50 Beilage zusätzlich € 3,00

vom Qualivo Schwein

**Rückensteak**

Pfefferrahmsoße | Pommes frites / klein € 18,80 / 15,80

**Medaillon**

Pilzrahmsoße | hausgemachte Spätzle / klein € 21,80 / 18,80

vom Bioweiderind

**Rumpsteak**

Pfefferrahmsoße | Pommes frites € 25,80

Geflügel

**Roulade von der Pute** gefüllt mit Spinat und Karotte

Apfel-Rotkraut | Staudensellerieschaum | Kartoffelkrapfen € 22,80

heimisches Wild

**Hirschrücken rosa gebraten**

zweierlei Sellerie | Zuckerschote | Valhrona-Jus | Kartoffelkrapfen € 33,80

 Unser Menü

**Tatar vom Bondorfer Qualivo Rind**

Haus Brot | Sellerie | Speck-Zwetschgen | Kaviar vom Stör

**\*\*\***

**Kräuterschaumsuppe**

**\*\*\***

**Dim Sum** hausgemacht gedämpfte Teigtaschen

Karotte | Rote Zwiebel | Kerbel | Ponzuschaum

**\*\*\***

**Hirschrücken rosa gebraten**

zweierlei Sellerie | Zuckerschote | Valhrona-Jus | Kartoffelkrapfen

**\*\*\***

**Zweierlei Sorbet**

Feige | Mandarine | dunkler Biskuit

3-Gang € 48,00

4-Gang € 58,00

5-Gang € 73,00