

als Aperitif empfehlen wir...


Aperol Spritz

Sekt | Soda € 5,50

Sanbitter (alkoholfrei)

Orangensaft | Eis € 4,50

Apfel-Cidre 0,1L € 2,20

Suppen & Vorspeisen 

Consommé double | Einlage € 4,80

Hokkaido - Kürbissuppe € 5,50

Gebeizter Minz - Lachs

Apfel | Zwiebel | Karotte |
 Brennnessel | Espuma € 14,00

Salat

Beilagen Salat € 5,80

Vegetarisch

Kürbis-Kartoffelknöpfe € 14,80

Rote Bete - Knödel

Kürbis | Lauchzwiebel € 15,80

vom Qualivo Schwein 

Rückensteak


Kräuterbutter

Pommes frites / klein € 15,80 / 12,80

Medallion


Pilzrahm | Spätzle

groß / klein € 17,80 / 14,80

vom Hinterwäldler Rind 

Zwiebelroastbraten


Pommes frites € 23,80

vom Wild 

Rosa gebratener Rehrücken

glacierter Mangold | Karottenpüree

Walnuss | Brombeerjus € 34,50

vom eigenen Hof 

Lammbratwürste

Zwiebeln | Maisgries € 14,80

Unser Menü:

Hokkaido - Kürbissuppe

Ingwer | Apfel

Zweierlei vom Lamm

Rosa gebratener Rücken

Geschmorte Schulter

Thymianjus

Rote Bete-Knödel | Petersilienwurzel

Zitroneneis mit Sekt

Menü: € 42,00

Da wir ab Montag Ferien haben, können sich kurzfristige Änderungen der Gerichte ergeben.
 Unsere Speisen können Zusatzstoffe und Allergene Zutaten erhalten. Bitte fragen Sie bei Bedarf nach!