



Saisonale-Gerichte

Wild

Unser **Wild** kommt vom Jäger aus dem heimischen Bienwald.

Wild-Ragout

mit Preiselbeeren und feiner Dornfelder-Sauce, Spätzle und Salat

25,90 €

Wildschwein-Rückensteaks

mit Rahm-Preiselbeer-Sauc, Knödel und Rotkraut

28,90 €

Suppen

Kürbissuppe

5,50 €

Wild-Klößchen-Suppe

5,80 €

...unsere Empfehlung!

Rinder-Rouladen „hausgemacht“
mit Knödel und Rotkraut

24,90 €

Rumpsteak mit Whisky-Sauce
mit Beilagen und Salat

32,00 €

– dazu empfehlen wir einen echten
schottischen Single-Malt Whisky 12jährig

6,50 €

Verschiedene Feldsalate

Feldsalatplatte

mit Hähnchenbrustfilet und Rösti
und Himbeer-Vinaigrette

20,90 €

Großer Feldsalat

mit geräucherten Lachsscheiben
und Essig-Öl-Dressing

19,90 €

Großer Feldsalat

mit Gorgonzola und Walnüssen
und weißem Balsamico-Dressing

19,90 €

Großer Feldsalat

mit gebratenen Gänseleberstreifen
und Himbeer-Vinaigrette

18,90 €

Kleiner Feldsalat

8,50 €

Fisch

Heilbutt-Filet ohne Gräten

mit Tagliatelle, Salat
und Riesling-Kräuter-Sahne-Sauce

22,90 €

Bärlauch-Gerichte

„hausgemachte“ Bärlauch-Gnocchis

mit Hähnchenbrustfilet,
Bärlauch-Sauce und Salat

22,90 €

Bärlauch-Steak

2 Schweinerückensteaks
mit Bärlauch-Kräuter-Kruste,
Kroketten und Salat

24,90 €

Vegan

Bärlauch-Gnocchis

mit No-Hähnchen-Nuggets,
Bärlauch-Sauce und Bohnen/Brokkoli

22,90 €

Vegetarisch

Spinatknödel

– mit Champignon-Bärlauch-Sauce oder
– mit Tomaten-Zucchini-Gemüse
und Parmesan

18,90 €