

Saison Menü

Gruß aus der Küche
Amuses-Bouche

Vorspeise

Geflammter Wolfsbarsch an Rote Beete, Apfel und Schnittlauch
Filet de bar flambe avec beterrave rouge, pomme vert et ciboulette

oder / und

Wild-Consommé mit einer Maultasche und Pilze
Consommé de gibier avec une raviole et champignon

Sorbet

Hauptgang

Heimisches Wildmedaillon an einer Brombeer - Chili Soße mit geräuchertem Rosenkohl, Rotkohl und Spätzle
Médaillon de gibier avec un jus de mûre parfume au chili, choux de Bruxelles fumé, chou rouge et des spätzles

Dessert

Interpretation von « Tarte Tatin »
Interprétation de „Tarte Tatin“

3 Gang mit Sorbet	65
4 Gang mit Sorbet	72

Menüpreis gilt nur tischweise, ansonsten wird der Kartenpreis verrechnet
Le prix du menu s'applique uniquement à l'ensemble de la table, sinon le prix à la carte sera facturé

Sit
DOWN

Vorspeisen

Tagessuppe
Potage du jour
8.50

Wild-Consommé mit einer Maultasche und Pilze
Consommé de gibier avec une raviole et champignon
11

Austern serviert mit Zitrone und Schalotten Essig
Huîtres servis avec citron et vinaigre d'échalotte
3 Stck 12
6 Stck 24

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Trüffel und Parmesan
Carpaccio de bœuf avec une salade de roquette, truffe et parmesan
18

Geflämmtter Wolfsbarsch an Rote Beete, Apfel und Schnittlauch
Filet de bar flambe avec betterave rouge, pomme verte et ciboulette
19

Hausgemachtes Pulled Pork mit geröstetem Brioche und Rotkohl Salat
Pulled Pork fait maison avec de brioche grillée et une salade de chou rouge
19

Hauptgerichte Fisch

Medaillon vom Lachs mit geschmortem Lauch, Schnittlauch und einer Kartoffel Musseline
Médaillon de saumon avec du poireaux braisé, ciboulette et une pure de pomme de terre
32

Gegrillter Wolfsbarsch an einem Champagner Sauerkraut und mit Blutwurst gefüllten Pommes Dauphine
(auch ohne Blutwurst möglich)
Filet de bar grillé avec une choucroute au champagne et des pommes dauphines farci au boudin noir
35

Wir bitten Sie freundlichst um Beachtung, dass pro Person die Bestellung mindestens eines Hauptgerichts obligatorisch ist, um das Ambiente und den Service unseres Hauses in vollem Umfang genießen zu können

Afin de garantir une expérience culinaire optimale et un service de qualité, nous vous prions de bien vouloir noter qu'une commande d'au moins un plat principal par personne est obligatoire

Hauptgerichte Fleisch

Rumpsteak 34
Rumpsteak grillé

Entrecôte (Rib-Eye) 36
Entrecôte

Wahlweise mit

mit Fritten, Gartensalat und einer Rotwein-Pilz Soße oder Kräuterbutter
avec des frites, salade mix et une sauce aux champignons ou de beurre maître d'hôtel

Geschmortes Maishähnchen à la Coq au Vin, mit allerlei von Bohnen und Pommes Dauphine
Poulet de mais braisé à la façon « Coq au vin » avec une assortiment de haricots et pommes dauphines
28

Kalbsleber an einer Schalotten - Porto Jus, saisonales Gemüse und Kartoffel Musseline
Foie de veau avec jus d'échalotte et porto, des légumes de saison et pure de pommes de terre
28

Wildkarte

Wildragout, mit Pommes Dauphine und Rotkohl
Ragoût de gibier, pommes dauphines et chou rouge
33

Heimisches Wildmedaillon (ab 2 Personen)
an einer Brombeer - Chili Soße mit geräuchertem Rosenkohl, Rotkohl und Spätzle
Médaillon de gibier avec une sauce chocolat parfume au chili, choux de Bruxelles fumé, chou rouge et
des spätzles
39.50

Hasenfilet an einer Senf Soße mit Rosenkohl und Serviettenknödel
Dos de lièvre avec une sauce à la moutarde, choux Bruxelles et boudin au pain
36

Wählen Sie bitte pro Tisch maximal 4 verschiedene Gerichte pro Gang

Veillez sélectionner au max. 4 plats différents par table et par service

Informationen für Allergiker erhalten Sie auf Anfrage gerne bei der Küche

Pour toute information concernant les allergies, la cuisine se tient à votre disposition sur demande

Hauptgerichte Vegetarisch

Gebratene Serviettenknödel an einem Pilzragout und Kräuteröl
Boudin au pain sauté avec un ragout de champignons et l'huile aux herbes
24

Käsespätzle mit Bergkäse und gerösteten Zwiebeln
Spätzle au fromage de montagne et oignons frits
22

Kinderkarte

(bis 12 Jahre)

Tagessuppe
Potage du jour
7

Chicken Nuggets mit Fritten und Kompott
Chicken nuggets avec des frites et compote
14

Kindersteak mit Kartoffel Pürée und Gemüse
Steak de boeuf avec purée de pommes de terre et légumes
20

Dessert

Interpretation von « Tarte Tatin »
Interprétation de Tarte Tatin
14

Moelleux au Chocolat mit hausgemachtem Vanille Eis und Waldfrüchteragout
Moelleux au chocolat avec un ragoût de fruits des bois et une boule de glace vanille maison
12

Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet
Crème brûlée avec une boule de sorbet
12

Dame Blanche mit hausgemachtem Eis
Dame Blanche
13

Käse Variation mit Früchte Senf
Assiette de fromage et moutarde aux fruits
14