

Saison Menü

Gruß aus der Küche
Amuses-Bouche

Vorspeise

Kürbis-Kokosnuss Suppe
Potage de potiron parfumé a la coco

oder / und

Geflämmter Wolfsbarsch mit roter Beete, Apfel und Creme fraiche
Filet de bar avec betteraves rouges, pomme verte et crème fraîche

Sorbet

Hauptgang

Medaillon vom Hirschrücken an einer Preiselbeer Soße mit geräuchertem Rahmrosenkohl und Spätzle
Médailon de cerf avec une sauce aux airelles, choux de Bruxelles à la crème fumé et des spätzle

Dessert

Interpretation von Apfelstrudel
Interpretation de « Apfelstrudel »

3 Gang 59.00

4 Gang 68.00 (mit Sorbet)

**Menüpreis gilt nur tischweise,
Ansonsten wird der Kartenpreis verrechnet**

Sit
DOWN

Vorspeisen

Tagessuppe

Potage du jour

7.50

Kürbis-Kokosnuss Suppe

Potage de potiron parfumé à la coco

8.00

Austern serviert mit Zitrone und Schalotten Essig

Huîtres servis avec citron et vinaigre d'échalotte

3 Stck 12.00 6 Stck 24.00

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Trüffel und Parmesan

Carpaccio de bœuf avec une salade de roquette, truffe et parmesan

17.00

Geflammtter Wolfsbarsch mit roter Beete, Apfel und Creme fraiche

Filet de bar betteraves rouges, pomme verte et crème fraîche

17.50

Pulled Pork mit Allerlei von der Zwiebel

Pulled Pork avec un assortiment d'oignons

17.00

Gegrillte Jakobsmuschel mit Sellerie und Himbeere

Coquille Saint-Jacques grillées avec céleri rave et à la framboise

18.50

Hauptgerichte Fisch

Medaillon vom Lachs mit Lauchgemüse mit Schnittlauch Kartoffelstampf

Médaillon de saumon avec ragout de poireaux et de pommes de terre écrasé à la ciboulette

30.00

Kabeljau mit Champagner Sauerkraut und Blutwurst Pommes Dauphines (auch ohne Blutwurst möglich)

Dos de Cabillaud avec choucroute au champagne et des pommes dauphine au boudin noir

31.00

Hauptgerichte Fleisch

Rumpsteak (+-250gr) Rumpsteak grillé	33.50
Entrecôte (Rib-Eye) (250-300gr) Entrecôte	35.00

Wahlweise mit

mit Fritten, Gartensalat und einer Rotwein-Pfeffer Soße oder Kräuterbutter
avec des frites, salade mix et une sauce au poivre ou de beurre maître d'hotel

oder

mit warmes Gemüse, Kartoffelgratin und geschmorter Zwiebel Soße
avec légumes de saison, gratin de pommes de terre et une sauce aux oignons fondus

Maishähnchenfilet mit Rahmwirsing und Pommes Dauphines

Filet de poulet de maïs, chou de Savoie et pommes Dauphine

26.50

Kalbsnieren in Senfsoße, saisonales Gemüse und Kartoffelgratin

Rognon de veau avec une sauce à la moutarde, des légumes de saison et un gratin de pomme de terre

26.00

Wildkarte

Wildragout, mit Pomme Dauphine und Rotkohl

Ragoût de gibier, pommes dauphines et chou rouge

31.00

Medaillon vom Hirschrücken an einer Preiselbeer Soße mit geräuchertem Rahmrosenkohl und Spätzle

Médaillon de cerf avec une sauce aux airelles, choux de Bruxelles à la crème fumé et des spätzle

36.00

Hasenfilet an einer Senf Soße mit Rahmwirsing und Serviettenknödel

Dos de lièvre avec une sauce à la moutarde, chou de Savoie et des boulette au pain

33.00

Wählen Sie bitte pro Tisch maximal 4 verschiedene Gerichte

Informationen für Allergiker erhalten Sie auf Anfrage gerne bei der Küche

Sit
DOWN

Hauptgerichte Vegetarisch

Serviettenknödel mit Pilzen und Zwiebeln

Boulette au pain sauté avec des champignons et des oignons

24.00

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Spätzle au fromage avec des oignons frits

21.00

Kinderkarte (bis 12 Jahre)

Tagessuppe

Potage du jour

6.00

Chicken Nuggets mit Fritten und Kompott

Chicken nuggets avec des frites et compote

12.00

Kindersteak mit Kartoffel Püree und Gemüse

Steak de boeuf avec purée de pommes de terre et légumes

19.00

Dessert

Interpretation von Apfelstrudel

Interpretation de « Apfelstrudel »

14.00

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

12.00

Crème Brûlée mit hausgemachtem Eis

Crème brûlée avec une boule de glace vanille maison

12.00

Triologie von hausgemachtem Sorbet

Trilogie de Sorbets fait Maison

13.00

Käse Variation mit Früchte Senf

Assiette de fromages et moutarde aux fruits

14.00