

# Saison Menü

Gruß aus der Küche  
Amuse-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**  
(nur beim 4 Gang Menü)  
(seulement si 4 services)

## Hauptgang

**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

## Dessert

**Crème Brûlée von der Gewürzorange mit Schokoladensorbet**  
Crème brûlée à l'orange épicée et sorbet au chocolat

3 Gang 53.00

4 Gang 60.00 (mit Sorbet)

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

Sit  
DOWN

## Vorspeisen

### **Tagessuppe**

Potage du jour

7.00

### **Kürbis-Kokosnuss Suppe**

Potage de potiron parfumé à la coco

8.00

### **Austern serviert mit Zitrone und Schalotten Essig**

Huîtres servies 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

### **Vegetarisches Tartar von der roten Beete und Orange**

Tartar végétarien de betterave rouge et d'orange

15.00

### **Pulled Pork mit Allerlei von der Zwiebel**

Pulled Pork avec un assortiment d'oignons

16.00

### **Zweierlei vom Lachs mit Kartoffel und Schnittlauch**

Duo de saumons avec pommes de terre et ciboulettes

17.50

## Hauptgerichte Fisch

### **Medaillon vom Kabeljau im Speckmantel mit Erbsen, Mettwurst und Kartoffel**

Dos de cabillaud enrobé de lard, petits pois, saucisse campagnarde et pommes de terre

30.00

### **Lachs mit Champagner Sauerkraut und Blutwurst Pommes Dauphines (auch ohne Blutwurst möglich)**

Saumon avec choucroute au champagne et des pommes dauphine au boudin noir

28.50

### **Roulade vom Wolfsbarsch mit Lauchgemüse und Kartoffel Schnittlauchstampf**

Roulade de filet de bar avec poireaux et pommes de terre aux ciboulettes

27.50

## Hauptgerichte Fleisch

<b>Rumpsteak (+-250gr)</b> Rumpsteak grillé	29.00
<b>Entrecôte (250-300gr)</b> Entrecôte	33.00

**Wahlweise mit**

**mit Fritten, Gartensalat und einer Rotwein-Pilz Soße**

avec des frites, une salade et une sauce vin rouge aux champignons

oder

**mit Bohnengemüse, Kartoffelgratin und geschmorter Zwiebel Soße**

avec un ragout d'haricots, gratin de pommes de terre et une sauce aux oignons fondus

**Hähnchenbrust im Speckmantel mit Rahmwirsing und Pommes Dauphines**

Suprême de volaille enrobé au lard, chou de savoie et pommes dauphine

23.00

**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

25.00

## Wildkarte

**Wildragout, mit Pomme Dauphine und Rotkohl**

Ragoût de gibier, pommes dauphine et chou rouge

26.00

**Hirschfilet an einer Preiselbeer Soße mit geräuchertem Rahmrosenkohl und Spätzle**

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

34.00

**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

32.00

**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  
23.00

### Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Spätzle au fromage avec des oignons frits  
20.00

## Kinderkarte (bis 12 Jahre)

### Tagessuppe

Potage du jour  
6.00

### Würstchen vom Grill oder Chicken Nuggets mit Fritten und Kompott

Saucisse grillée ou chicken nuggets avec des frites et compote  
12.00

### Nudeln mit Tomatensoße

Pâtes avec une sauce tomate  
9.50

## Dessert

### 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  
10.00

### Crème Brûlée von Gewürzorange mit Schokoladensorbet

Crème brûlée à l'orange épicée et sorbet au chocolat  
12.00

### Birne mit Schokolade und Glühwein

Poire avec chocolat et vin chaud  
13.00

### Käse Variation mit Früchte Senf

Assiette de fromages et moutarde aux fruits  
14.00