

Herbst Menü

Gruß aus der Küche
Amuse bouche

Vorspeise

Kürbis-Kokosnuss Suppe
Potage de potiron parfumé a la coco

oder / und

Pulled Pork vom Wildschwein mit Zwiebelkaviar und Nussbitterschaum
Pulled Pork de gibier fait maison avec caviar d'oignon et beurre noisette

Sorbet
(nur beim 4 Gang Menü)

Hauptgang

Entenbrustfilet in einer Kriek Soße, geräuchertem Selleriepüree und
Wintergemüse
Magret de Canard avec une sauce a la krieg, purée de céleri fumé et légumes d'hiver

oder

Halberäuchertes Zanderfilet an einem Champagner Sauerkraut
und Blutwurst Pomme Dauphine (auch ohne Blutwurst möglich)
Filet de sandre avec choucroute au champagne
et des pomme dauphines au boudin noir (sans boudin noir possible)

Dessert

Interpretation von Pflaume und Popcorn
Interprétation de la prune et popcorn

3 Gang 47.00
4 Gang 54.00

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

Sit
DOWN

Vorspeisen

Kürbis-Kokosnuss Suppe
Potage de potiron parfumé a la coco
8.00

Tagessuppe
Potage du jour
7.00

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Trüffel und Tomatensorbet
Carpaccio de bœuf avec une salade de roquette, truffe et sorbet de tomate
14.50

Variation von Räuscherfischen, Rote Beete, Apfel und Meerrettich
Variation de poissons fumés, betterave et pomme verte
16.50

Interpretation von einer Käsekrokette und Allerlei von der Zwiebel
Interpretation d'une croquette de fromage avec variation d'oignon
14.50

Pulled Pork vom Wildschwein mit Zwiebelkaviar und Nussbitterschaum
Pulled Pork de gibier fait maison avec caviar d'oignon et beurre noisette
16.00

Hauptgerichte Fleisch

Gegrilltes Entrecôte mit Fritten, Gartensalat und einer Rotwein-Pilz Soße
Filet de boeuf grillé avec des frites, salade et une sauce au vin rouge aux champignons
28.00

Gegrilltes Kalbsfilet mit saisonalem Gemüse, Pomme Dauphine und Trüffelsoße
Filet de veaux avec des légumes de saison, pomme dauphine et sauce aux truffes
32.00

Entenbrustfilet in einer Kriek Soße, geräuchertem Selleriepüree und Wintergemüse
Magret de Canard avec une sauce a la kriek, purée de céleri fumé et légumes d'hiver
26.50

Geschmorter Schweinebauch an einem Kartoffel-Bohnenpfanne
Poitrine de porc braisé avec haricots et pommes rissolées
26.00

Kalbsnieren in Senfsoße mit saisonalem Gemüse und Purée
Rognon de veau, sauce moutarde avec une purée et des légumes de saisons
25.00

Sit
DOWN

Wildkarte

Wildragout, Pomme Dauphine und Rotkohl
Ragout de gibier, pommes dauphines et chou rouge
24,50

Hirschfilet an einer Preiselbeer Sosse, Servietten-Knödel und Rosenkohl
Filet de cerf avec une sauce aux airelles, choux de bruxelles et des knödel
32.00

Rehrücken mit Rotkohl, Rosenkohl, Schoko - Chilli Sosse und Spätzle (ab 2Pers)
Dos de chevreuil avec chou rouge, choux de Bruxelles et sauce parfumée au
chocolat-chili et des spätzles (a p. 2pers.)
34.00p.P.

Hauptgerichte Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle mit Le Valet und Röstzwiebeln
Spätzle fait maison au fromage le valet et oignons
18.00

Serviettenknödel mit Pilze und Zwiebeln
Serviettenknödel avec champignons et oignons
17.00

Hauptgerichte Fisch

Tagesfisch mit Chicoreegemüse und Kartoffel Schnittlauch-Stampf
Poisson du jour avec chicorée braise et des pommes de terre écrasés a la ciboulette
25.00

Halberäuchertes Zanderfilet an einem Champagner Sauerkraut
und Blutwurst Pomme Dauphine (auch ohne Blutwurst möglich)
Filet de sandre avec choucroute au champagne
et des pomme dauphines au boudin noir (sans boudin noir possible)
26.50

Salat Sit Down mit einer gebratenen Fischvariation und hausgemachten Croûtons
Salade Sit Down avec une variation de poissons et de croûtons maison
21.50

Lachsmedaillon mit geräuchertem Selleriepuree und gebratenem Rosekohl
Médailon de saumon avec purée au cèleri, fumée et chou de Bruxelles
25.00

Sit
DOWN

Kinderkarte (bis 12 Jahre)

Tagessuppe
potage du jour
5.00

Würstchen vom Grill mit Fritten und Kompott
saucisse grillées avec frites et compote
10.00

Nudeln mit Tomatensoße
nouilles avec sauce Tomate
8.50

Dessert

Crème Brûlée
Crème Brûlée
10.00

Moelleux au Chocolat mit hausgemachtem Eis
Moelleux au chocolat avec une boule de glace maison
10.00

Interpretation von Pflaume und Popcorn
Interprétation de la prune et popcorn
12.00

Kleinen Käseauswahl an einem Duett von Früchtesenfe
Assiette de fromage avec un duo de moutarde de fruits
13.00

—

Wählen Sie bitten pro Tisch maximal 4 verschiedene Gericht aus.

Informationen für Allergiker erhalten Sie auf Anfrage gerne bei der Küche.

—
Montags und Dienstags
Lunch Menü zum Preis von 19.90 an.

Sit
DOWN