

Unsere Empfehlungskarte

Vorspeisen

Gebratene Jakobsmuscheln auf Bulgursalat, Orientalische Tomatensoße.	13,50
Minzjoghurt, Papadambrot (Indisches Fladenbrot)	
Gebratene Blut- und Leberwurst auf lauwarmen Balsamicolinsen,	9,50
glasierte Birnen und Röstzwiebeln	
Hausgebeizter Orangenlachs, Senf-Dillsoße, Reibekuchen,	12,50
Salatbouquet	
Feldsalat, Preiselbeer-Walnussdressing, knuspriger Speck, Bergkäse	9,50

Suppen

Schaumsüppchen vom Hokaidokürbis, Kokosmilch, gerösteten Kernen	7,00
Steirisches Kürbiskernöl	
Getrüffelte Maronenschaumsuppe	8,50

Zwischengang

Pommes vom Hokaidokürbis mit zweierlei Dipps (Vegan)	8,00
Frischer Herbsttrüffel, Bioeigelb, Spagetti, Parmesan	14,50

Hauptgänge

Wolfsbarsch im ganzen gebraten, Limonenbutter	18,50
Lauchgemüse, kleinen Kartoffeln,	
Kotelett vom Iberischen Duroc Schwein, Pfifferlinge, Bayrischkraut	18,00
gebratene Bretzelknödel	
Halbe Rhein Hessische Bauernente, Orangensoße, Himbeerrotkraut,	19,00
Maronen, hausgemachten Kartoffelklößen	

Nachspeisen

Dreierlei von der Schokolade	8,50
Mit Nougat gefüllte Topfenklößchen an Zwetschen und Vanilleeis.	8,50