

Unsere Empfehlungskarte

Vorspeisen

Matjestatar auf Rote Beetecarpaccio, Blattsalaten	10,50
Carpaccio vom Wildschweinschinken, Kürbiskernöl, alter Balsamico Feige, Feldsalat	12,50
Hausgebeizter Orangenlachs, Senf-Dillsoße, Reibekuchen, Salatbouquet	12,50
Feldsalat, Preiselbeer-Walnussdressing, knuspriger Speck, Bergkäse	8,50

Suppen

Schaumsüppchen vom Rote Beete und Meerrettich	7,50
--	-------------

Zwischengang

Pommes vom Hokaidokürbis mit zweierlei Dipps (Vegan)	8,00
Ravioli gefüllt mit Hirsch und Maronen, Preiselbeer-Pfefferbutter und Rosmarien	13,50

Hauptgänge

Gegrillte Tranche vom Lachsfilet, Zwiebelmarmelade, Zitronengraß-Beurre blanche, Sojabohnen , kleinen Kartoffeln,	18,50
Wildbratwürste von unserm Jäger Hans-Ludwig Spanier, Zwiebeljus, Sauerkraut, Kartoffelpüree	11,50
Halbe Rhein Hessische Bauernente, Orangensoße, Himbeerrotkraut, Maronen, hausgemachten Kartoffelklößen	19,00
Medaillon vom Rinderfilet, Langpfefferjus, Winterspargel a la creme, Kartoffel-Frühlingszwiebelstampf	24,00

Nachspeisen

Quittenragout , Tongabohenespuma, Amarettinicrunch	7,00
Mit Nougat gefüllte Topfenklößchen an Zwetschen und Vanilleeis	8,50
Karamellisiertes Limonenparfait, Zitrusfrüchtesalat, Pralienensoße	9,50