

Jetzt geht's lo..hos....

Baguette mit Kräuterbutter oder Aioli oder	1 Dipp	3,50 €
Gänseschmalz oder Kräuterquark oder Tomatenpesto	3 Dipp's	6,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet auf Pesto mit gebratenen Pilzen und frischen Parmesanspänen	Gr.	14,90 €
	Kl.	9,90 €
Hausgebackenes Kartoffelbrot mit Butter		4,50 €
Frischer Räucherlachs an einem Minisalat dazu Senf- Honig-Dilldipp und frischen Kartoffelröstis		13,90 €
Gebackene Speckdatteln mit Aioli		7,90 €

Schmuddelwetterwärmer....

Maronen-Apfelcremesuppe mit Calvadossahne	6,90 €
Rote-Bete-Kartoffelcreme mit Sahneklecks	6,50 €

So.. nu ham mer den Salat.....

Knackiger Gartensalat in Blaubeer-Pienenkern-Dressing mit Streifen vom Rinderfilet und gebratenen Pilzen	Gr.: 23,90 €
	Kl.: 17,90 €
Winterliche Blattsalate in Balsamicodressing mit Tranchen von der gebratenen Gänsebrust	Gr.: 19,90 €
	Kl.: 16,50 €
Salat Mediterranée, frischer Blattsalat in Hausdressing mit Ragout von Edelfischen in Kräuter-Knoblauchrahm	Gr.: 18,90 €
	Kl.: 14,90 €
Kleiner Beilagensalat	5,00 €

alle Preise inkl. MWST

Für die Kleinen Gäste

Hähnchenbrust mit Bandnudeln	7,90€
Kleines Schweineschnitzelchen mit Pommes Frites	7,90€

MEGA -VEGA ...

Bandnudeln mit Pastinaken-Karotten-Lauch in Rahm und mit Ziegengouda überbacken	13,90€
Frische Pilze in Dijon-Senf-Rahm mit Kartoffelröstis	13,90€
Dicker Ofeneäpfel gefüllt mit Tomaten-Kohlgemüse in Rahm und Käse überbacken	13,50€
Kräuter-Käse Eier-Knöpfle mit gebratenen Zwiebeln (wenn Sie mögen auch mit Speck i)	Gr.: 12,90€ Kl.: 9,90€

Petri Heil

Gambas in Knoblauch-Kräuteröl gebraten, <u>wahlweise</u> auch in Kräuterbutter <u>oder</u> Kräuterrahm <u>oder</u> Curryrahm <u>oder</u> Dijonsenfrahm, mit Baguette	Gr.: 27,90€ Kl.: 19,90€
Lachsfilet im Karoffelmantel an Rote-Bete-Lauchgemüse	25,90€
Zanderfiletstück auf der Haut gebraten auf Sellerie-Tomaten-Kartoffelstampf	25,90€

alle Preise inkl. MWST

Bei Unverträglichkeiten und oder Allergien sprechen Sie uns an, wir geben Ihnen Auskunft.

Steaks und Co

Kreiere Dein eigenes Gericht

Beachten Sie auch unsere Tafel mit den U.S. Prime Beef Angeboten
und unseren hausgemachten Burgern

200 g Rinderfiletsteak vom Argentinischen Rind	22,90 €
300 g Rinderfiletsteak vom Argentinischen Rind	31,90 €
200 g Rumpsteak vom Argt.Black Angus Rind	18,90 €
300 g Rumpsteak vom Argt.Black Angus Rind	28,90 €
200 g Schweinefilet	13,90 €
200 g Schnitzel vom Schweinefilet	13,90 €
200 g Barberie Entenbrust	15,90 €
200 g Polnische Gänsebrust	15,90 €
200 g Hirschrücken	25,50 €
200 g Hähnchenbrust	11,90 €
ca 1000 g Tomahawksteak vom Irischen Weiderind	Ab 59,50 €
bis 1400 g Genug für 2 Personen (100g 5,95€)(1 Tag Vorbestellung!)	
180 g Zanderfiletstück	15,90 €
180 g Lachsfilet	15,90 €
Portion Pommes	4,50 €
Portion Süßkartoffelpommes	5,50 €
Frisches Kartoffelrösti	4,50 €
Portion Country-Potatoes	4,50 €
Portion Ofeneäpfel mit Quark	5,00 €
Portion Bandnudeln	4,50 €
Portion Eier-Knöpfle	4,50 €
Portion Kartoffelkloß	2,50 €
Portion Kartoffelstampf	4,50 €
Portion Hausgemachte Pallfyklöße	4,50 €
kleiner Blattsalat	5,00 €
Portion Buntes Mischgemüse	5,00 €
Portion Selleriepüree	5,00 €
Kugel Kräuterbutter	2,50 €
Pöttchen Rotweinschalotten	2,50 €
Pöttchen Portweinsauce	2,50 €
Pöttchen Gänsesauce	2,50 €
Pöttchen Wildsauce	2,50 €

alle Preise inkl. MWST

KAPPES GANS WILD

Hasenkeule in Rotwein-Birnensauce geschmort an Kohlgemüse und gebratenen Pallfyknödeln	26,90€
Gänsebraten aus der Brust und aus der Keule in Majoransauce mit Backapfel, Kartoffelkloß und Apfel-Kirschrotkohl	28,90€
Tranchen vom in Thymian gebratenen Hirschrücken an frischen Pilzen á la creme und Bandnudeln	36,50€
Knusprig geschmorte Gänsekeule an Pastinaken-Tomaten-Lauchgemüse und gebratenen Kartoffelklößchen	26,90€
Kurz gebratene Gänsebrust auf Apfel-Portweinrahm an Selleriestampf und Schupfnudeln	27,90€
Gänserragout in Majoransauce mit Wurzelgemüsen und Eier-Knöpfle	26,90€
Gunter : 300g Rinderfiletsteak an Blattsalaten in Beeren-Dijonsenf-Dressing mit einem Eimer Portweinsauce und Country-Potatoes	44,90€

Ohh, du fröhliche.....

„Kleines Duett“ Espresso mit hausgemachtem Parfait	5,00€
Lebkuchen Parfait mit Schokoladensauce	8,90€
Karamellisierte Calvados -Apfelspalten mit Walnusseis	8,50€
Beerengrütze mit Walnußeis und Rahm	7,50€
Warmer Schokoladenkuchen mit Tonka-Bohneneis	9,50€
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	8,50€
Nur Eis ?? Kein Problem !!	Kugel: 1,50€
Vanille, Schokolade, Walnuss, Pistazie, Zitronensorbet, Erdbeere Haselnuss, Mango oder Banane	Sahne: 0,50€

alle Preise inkl. MWST

Degustationsmenü

(das Probiertochmalmenü)

Hausgebackenes Kartoffelbrot mit Butter

Maronen-Apfelcremesuppe

Carpaccio vom Rinderfilet auf Pesto mit gebratenen
Pilzen und frischen Parmesanspänen

Gebackene Speckdatteln mit Aioli

¹

Sorbet mit Sekt

Tranchen vom in Thymian gebratenen Hirschrücken
an frischen Pilzen á la creme und Bandnudeln

Degustationsdessertation

Ab 2 Personen
Pro Person 54,90 €

¹ Konservierungsmittel Nitritpökelsalz
E250, Kaliumjodat

**Allergene stehen in einer extra für Sie erstellen Karte
zur Einsicht bereit. Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie
Unverträglichkeiten oder Allergien haben**

alle Preise inkl. MWST