

Kulinarische Genüsse in der Winterzeit

VORSPEISE & SUPPE | starter & soup

PETERSILIENWURZELSÜPPCHEN (d, 11, 13)

geröstete Mandelblättchen
parsley root soup / roasted almond flakes

8,50

LACHS – TERRINE (d, m, 11)

Pflügsalat | Granatapfelkerne | Meerrettich - Sahne
salmon terrine with lettuce salad and pomegranate seeds / horse radish cream

14,00

HAUPTGERICHTE | main dishes

HIRSCH - EDELGULASCH (d, g, j, 2, 3, 8, 11)

Wildpreiselbeeren in Williamsbirne | Apfelrotkohl | Wickelklöße
venison goulash / cranberries in a pear / red cabbage / saxon wrap dumplings

22,50

WIRSING ROULADE (h, e, m)

gefüllt mit Reis | Pilzen | Nüssen | Süßkartoffel Thymian Püree
savoy cabbage roll filled with rice / mushrooms / nuts / sweet potato thyme puree

19,00



WELSFILLET GEBRATEN (b, d, j, g, 11, 13)

Birnenrisotto | gebratene Romana Salat Herzen
fried catfish fillet / pear risotto / fried lettuce

24,50

GNOCCHI – PFANNE (j, l, n)

Birnen | Kirschtomaten | Rucola | Edamame
gnocchi / pears / cherry tomatoes / arugula / edamame

18,50



SCHWEINEMEDAILLONS IN HASELNUSSKRUSTE (a, d, e, h, j, 11, 12, 13)

Rahmwirsing | Kartoffel - Gratin
pork medallions with hazelnut-crumbles / savoy cabbage / potato and gratin

23,50

SAUERBRATEN VON DER HIRSCHKEULE (e, g, j, m, 1, 3, 8)

Apfelrotkohl | Kartoffelklöße
deer „Sauerbraten“ / red cabbage / dumplings

24,50

DESSERT | dessert

MASCARPONE – CREME (a, d, 2, 8, 11, 12, 13)

Gewürzkirschen | Haselnuss Crumble
mascarpone – cream / spiced cherries / hazelnut crumble

8,50