

Spezialitätenkarte

Vorspeisen

Rote-Beete-Carpaccio	mit Kaninchenfilet im Speckmantel an kleinem Salatbouquet
Bunte Blattsalate in Balsamico	mit rosa gebratenem Rehfilet im Sesammantel und Pfifferlingen

Hauptgerichte

Tagliatelle	auf Pestosauce mit frischen Pfifferlingen und Serranoschinken
Wildragout	mit Pfifferlingen, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salatteller
Hirschbraten	mit Preiselbeerbirne, Klößen und Rotkohl
Wildschweinschnitzelchen	in der Mandelhülle mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salatteller
Geschmorte Gänsekeule	in eigener Sauce mit Klößen, Rotkohl und gefülltem Bratpfel
Gänsebrust	in eigener Sauce mit Klößen, Rotkohl und gefülltem Bratpfel
Rehrücken	mit Pfifferlingsauce, hausgemachten Spätzle und frischem Marktgemüse
Rotbarschfilet	im Cornflakesmantel mit Kräuterschmand, Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller
Zanderfilet	auf Kurkumasauce, mit hausgemachten Nudeln und Blattspinat
Filet vom Kabeljau	mit Pestosauce, Wokgemüse und Ruccola-Gnocchi

- Kurzfristige Änderungen vorbehalten -