

## Wein- und Aperitif-Empfehlung:

### Unsere Weißwein-Empfehlung:

Frankreich Chateau Auzios Cardonnay Languedoc 0,1 5,10 0,2 8,90

### Unsere Rotwein-Empfehlung:

Frankreich Duvernay Granache /Syrah Rohne 0,1 5,10 0,2 8,90

### Alkoholfreier Aperitif: Manufaktur Jörg Geiger

BIO Weiß Apfel Quitte Akazienblüte Piccolo 7,50

Rot Wiesenobst Johannisbeere Sauerkirsche Piccolo 7,50

Weiß Cuveé Nr. 11 Unreifer Apfel Eichenlaub Piccolo 7,50

Aperitif Empfehlung: Glas Winzersekt mit hausgem. Wildweichsellikör 7,20

## Suppen:

Waldpilz-Cremesuppe mit croutons 7,80

Karotten-Ingwer-Suppe 7,80

Zwiebelsuppe mit überbackenem Käse-Toast 7,80

## Vorspeisen:

Lammfilet mit Knoblauch gebraten  
Quitten-Apfel-Marmelade und Salat 17,50

Rotbarsch-Filet mit Salbei gebraten auf Ratatouille 17,00

Tagliarini mit frischem Trüffel 18,00

Marinierter Tintenfisch mit Staudensellerie und Cidre-Essig 16,80

Ausgelöste Wachtel und -Spiegelei und Salat 16,80

Tafelspitz-Sülzchen mit Meerrettich  
Liebstöckel und Salat 14,00

**Wir verwenden für unsere Salate Birgländer Natur-Rapsöl**

### Hauptspeise:

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit gemischtem Salat	17,80
Schweinefilet in Calvados-Sauce und Apfel Reibekuchen dazu gemischter Salat	24,00
Bauernschnitzel vom Schwein – Schinken/Lauchsoße hausgem. Spätzle und Salat	23,80
„Wiener-Schnitzel“ vom Kalb gebratene Kartoffeln Preiselbeere und gemischter Salat	28,00
Provenzalisches Rinder-Ragout mit Orange und Lavendel dazu Rosmarin-Kartoffeln	25,50
Franz. Maishähnchenbrust auf Auberginen-Mousse und Tagliarini	26,50
Rehnüsschen aus dem Rücken – heimischer Jagd – Ebereschensauce Rahmwirsing und Spätzle	35,00
Tagliarini mit Barbarie-Enten-Ragout und Brombeere	20,50
Spinat-Knödel mit Gemüsebutter und Parmesan	17,50

### Fischgericht:

Wolfsbarsch im Ganzen mit  
Kräutern gebraten Salat und Hahnbacher Kartoffeln 28,00

Kabeljau-Filet auf Beluga-Linsen Sherry-Sauce und  
Hahnbacher Kartoffeln 28,00

Speisen die auf Wunsch auf 2 Teller geteilt werden – Aufpreis 2,50

## Hausgemachtes süßes Zeug:

Palatschinken mit Quark Rumrosinen und Eis gefüllt 10,50

Lebkuchen-Mousse mit Bratapfel-Kompott  
und Mozart-Eis 11,80

Creme catalana mit Garten-Birne und Vanille-Eis 11,50

„Kaffee-Set“ - Espresso 1 Glas Armagnac  
und 1 Kugel Rum-Krokant-Eis 11,80

Apfel-Pfannkuchen mit Calvados 12,00

**Wir verwenden nur italienisches Eis  
aus 100 % Weidemilch**

### Folgen Sie uns ...

... auf facebook



... auf instagram

