



VORSPEISE

	€
<i>B</i> ENSERS BLUTWURST UND GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN MIT QUITTE, MARONENCREME UND PETERSILIENWURZELSALAT	16
<u><i>K</i>LEINE VARIATION VON DER ENTE:</u> TERRINE, GERÄUCHERTE BRUST UND CONFIT AN ROTKOHLSALAT MIT MANDARINE	17
<i>G</i> RUYÈRE TARTE LAUWARM MIT ROTE BETE, FEIGE UND FELDSALAT	16
<i>L</i> AUWARMER KALBSKOPF MIT TOMATE, FENCHEL UND GEBACKENER WILDFANG ROTGARNELE	16
<i>R</i> EBHUHNBRUST MIT TRÜFFEL UND FOIE GRAS IM STRUDELBLATT AUF SALAT VON SCHWARZWURZELN	18

ZWISCHENGANG

<i>K</i> UTTELN IN RIESLINGSAUCE MIT LINSEN	14
<i>F</i> EINE NUDELN IN PARMESANRAHM MIT GEHOBELTEM WEISSEN TRÜFFEL	23
<i>C</i> ONSOMME VOM WILD MIT REHMAULTASCHEN	11
<i>F</i> ISCHSUPPE MIT CROSTINI UND SAUCE ROUILLE	14
<i>K</i> RUSTENTIERSCHAUMSUPPE MIT ERBSENCREME UND JAKOBSMUSCHEL	16
<i>F</i> OIE GRAS DE CANARD GEBRATEN AUF VANILLE-CALVADOS APFEL UND NUSS-BRIOCHE	21

FISCH

	€
WILDFANG ZANDERFILET AUF WILDEM BROKKOLI, SHIITAKE UND BUCHWEIZENNUDELN	26
ROCHENFLÜGEL MIT KAPERN UND ZITRONE GEBRATEN AUF ROTE BETE PÜREE MIT PUNTARELLA	24
LOUP DE MER FILET AUF ROTWEINSPINAT MIT GEBACKENEN LAUCH-SPECK TASCHERL	26

FLEISCH

<u>HIRSCH AUS HEIMISCHER JAGD VOM JÄGER SCHORSCH:</u> KEULE ROSA GEBRATEN AN SPITZKOHL MIT GRIESSKNÖDERL UND KUMQUATS	25
WILDHASENRÜCKEN AN MARONENCREME MIT BLAU-KRAUT UND WIRSING	28
ZART GESCHMORTE KALBSBACKERL AUF KAFFEE RISOTTO MIT ROSENKOHLBLÄTTER	25
ENTRECÔTE MIT KRÄUTER-SENF BUTTER AUF MANGOLD UND KARTOFFEL-SPECK-AUFLAUF MIT REBLOCHON	25
KALBSNIERCHEN IN SAUCE VON GROBEN POMMERY-SENF UND CORNICHONS MIT PILZEN UND KARTOFFELPÜREE	22

KÄSE UND DESSERT

AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSE VOM AFFINEUR TOURRETTE AUS STRASSBURG	14
CREME BRÛLÉE VANILLE MIT SORBET VON DER GELBEN PFLAUME	8
LAUWARME TARTE TATIN MIT SAUERRAHMEIS	9
SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN AN BRATAPFELKOMPOTT MIT VANILLEEIS	10
<u>CAFE GOURMAND:</u> DESSERTVARIATION MIT ESPRESSO	10
HAUSGEMACHTE PRALINEN — 3 STÜCK UND KAFFEE NACH WAHL	6,50