



Suppen:

Parmesan Rahmsuppe
mit gebratenen Bacon Streifen und Schnittlauch
8,70 €.

Waldpilzrahmsuppe
mit Thymian Croutons
8,30 €.

Vorspeisen:

Tatar vom hausgebeizten und geräucherten Lachs
Gurkensalat, Feldsalat und Meerrettich Creme
13,60 €.

mit Ziegenfrischkäse gratinierte Rotwein Birne
an einem Wintersalat und Walnüssen
14,20 €.

Carpaccio vom Rinderfilet
mit gehobeltem Parmesan, sizilianischem Olivenöl
und marinierten Rucola
16,90 €.



Vegan

Risotto von und mit frischen Pilzen
dazu marinierter Rucola
22,50 €.

Buntes Gemüse in einer Teriyaki Sauce
mit Basmati-Sesam Reis
19,60 €.

Frische Salate der Saison

Klein 4,50 € Mittel 8,50 € Groß 11,50 €

Großer gemischter Salat der Saison
mit zart gebratener Hähnchenbrust, dazu
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
17,50 €.

Großer gemischter Salat der Saison
mit gebratenem Lachsfilet, dazu frisch
gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
18,90 €.

Großer gemischter Salat der Saison
mit in Kräuterbutter gebratene Garnelen, dazu
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
21,50 €.

Oder mit Rinderfilescheiben statt Garnelen 23,50 €.



Fischgerichte

Gebratene Garnelen und mediterranes Gemüse
auf Linguine in Safran-Rahm und Parmesan Späne
33,90 €.

Gebratenes Zanderfilet und Wels Filet
auf einem Waldpilz Risotto
gebratener Bacon und ein bunter Salat
32,50 €.

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet
auf bunten Specklinsen und einem Wurzelgemüse-Püree
dazu körnige Senfsauce
28,80 €.



Fleischgerichte

Gebratenes Schweinelachs-Schnitzel
auf in Speck und Zwiebeln gebratenen Pilzen in Rahm,
mit krossen Pommes frites und buntem Salatteller
22,00 €.

Zart gegrilltes Pfefferrumpsteak mit pikanter Pfeffersoße,
herzhaften Bratkartoffeln mit Speck und frischem Gemüse aus dem Ofen
35,50 €.

Mit Rinderfiletsteak statt Rumpsteak
45,00 €.

Zart geschmorte Hirschkeule
In Holunderbeer-Jus, mit in
Speck und Zwiebeln gebratenem Rosenkohl
und einem Wurzelgemüse Püree
29,70 €.

Gebackenes Teriyaki Kotelett vom Schwäbisch Hallischen Landschwein
mit buntem Gemüse in einer Chili-Limetten Jus
und Basmati Sesam Reis
26,40 €.



Unsere kleinen Desserts im Glas:

Eierlikör mit cremigem Vanilleeis im Schokolademantel
5,80 €.

Walnusseis mit Griechischen Joghurt, heimischen Honig und Nüsse
6,50 €.

Hausgemachter fruchtiger Rumtopf
mit Karamelleis
6,30 €.

Schokoladen-Frischkäse Espuma
mit Pistazien Eis süßem Biskuit
6,00 €.

Dessert:

Süßer Orangen-Polenta Kuchen
mit einer Vanille-Quark Creme und Cassis Sorbet
8,90 €.

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Pistazie,
Cassis Sorbet, Karamelleis = (laktosefrei und vegan).
Kugel: 2,50 €.



Enten-Menü

Lauwarm geräucherte Entenbrust
mit einer Pastinaken Creme
und hausgemachten Quitten Chutney
12,90 €.

Knusprige, zart rosa gebratene Entenbrust Brust von der heimischen
Ente
mit einer Orangen-Enten-Jus, fruchtigem Rotkraut
und Kartoffel-Mandel-Kroketten
29,50 €.

Köstliche Dessertvariation
9,50 €.

Menü Preis: 44,90 €.

Unsere Rotwein Empfehlung:

2022 er Dexheimer Sankt Laurent trocken vom Weingut Fischborn.
Ein Wein mit Saft, Kraft und Eleganz,
die von allerfeinsten Tanninen getragen wird.
0,2 L 8,50 €. Flasche 27,50 €.