

Vorspeisenmix aus der Vitrine

Tatar vom Weiderind, Schalotten, Kapern, Pumpernickel

Vitello tonato, Thunfischsauce & Kapern

Gebrannter Ziegenfrischkäse, Honig, Orange & Nüsse

Sashimi vom Atlantiklachs, Algensalat

Serano-Schinken mit eingelegten Feigen

1 Person 16 Euro (3 Sorten), 2 Personen 29 Euro (5 Sorten)

Dies & Das

Spaghetti Corsorza

mit Riesengarnelen, Strauchtomaten, pikant gewürzt, Parmesan

25 Euro

Rotkohlcremesüppchen

mit karamellisierten Apfelstücken

Small 9 Euro, XL 15 Euro

Cesar Salat mit Hähnchenbruststreifen

Römersalat, Knoblauchdressing, rote Zwiebeln, Ei und Parmesan

Small 18 Euro, XL 23 Euro

Unsere kleine Zimt-Crème brûlée

Rumkirschen & Vanilleeis

12 Euro

Gebäckene Apfeltarte

mit Marzipan, Nüssen & Schokoladeneis

12 Euro

Unsere Öffnungszeiten: Dienstag- Samstag 17.00 Uhr- 22.00 Uhr

Küchenschluss 21.00 Uhr

Sonntag & Montag geschlossen

Hauptgänge der Woche

Das Beste von der Hafermastgans,

Rot & Grünkohl, Klöße oder Kartoffeln, Apfel-Zwiebelsauce

30 Euro

Entrecote vom Weiderind,

Blattspinat, Portweinzwiebeln, Kräuterbutter & Pommes frites

32 Euro

Wildschweinerücken unter der Kräuterkruste

Rosenkohl, Preiselbeerjus & Mohnspätzle

29 Euro

Geschmorte Kalbsbacken,

Kartoffel-Selleriepürree, Pilze & Röstzwiebeln

28 Euro

Kabeljaufilet & Senfsauce

Birne, Bohne, Speck & Dillkartoffeln

29 Euro