Auftakt

Ackersalat mit pochiertem Ei
knusprigem Speck und Croûtons 16,50

Hausgemachte Terrine von Heilbutt und Garnelen
Mandelemulsion und Blumenkohl 24,00

Roastbeef vom Hirschrücken mit Preiselbeervinaigrette
und Apfel-Sellerie-Salat 24,00

Für davor und zwischendurch

Kraftbrühe mit Eierstich 19,50

Kürbissüppchen mit gerösteten Kernen und Kernöl 19,50

Sautierter Pulpo mit Champignons
in Rotweinbuttersauce 24,00

Aus dem Meer

Kabeljaumedaillon in Safransauce
Lauchgemüse und hausgemachte Nudeln 43,00

Loup de mer auf der Haut gebraten
mit rahmigen Belugalinsen und Petersilienkartoffeln 43,00

Meerwassergarnelen in Krustentiersauce
Blattspinat und Kürbisrisotto 43,00

Aus dem Wald und von der Wiese

Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Spätzle
und Beilagensalat 43,00

Rehkeule rosa gebraten mit Rotweinjus
Honigkarotten und Herzoginkartoffeln 43,00

Hohenloher Gans in Majoranjus mit Rotkohl
Maronen, Schmorapfel und Kartoffelknödeln 45,00

Alle Preise in Euro inkl. Mwst. Wir akzeptieren nur die EC-Karte und Bargeld. Keine Kreditkarten.
Bitte sprechen Sie uns bei Unverträglichkeiten und Allergien an.
Da wir alles frisch für Sie zubereiten, helfen wir Ihnen gerne bei der Auswahl Ihrer Speisen.