Speise KARTE

VORSPEISEN

TISCHMITTE - FÜR 2 // 9,00 €

Ciabatta mit Obazda, Bruschetta Tomate und Preiselbeerdip

Extra-Brot 2,50 €

BRUSCHETTA // 8,50 €

geriebene Tomate auf geröstetem Knoblauchbrot und Grana Padano

RAGOUT FIN // 8,90€ // 14,90€

vom Goldbroiler mit Käse gratiniert, dazu Baguette, Zitrone und Worchester Sauce

KRÄUTER PFLÜCKSALAT // 7,50 €

mit Tomaten, Cranberrys, Kräuter Schalotten Vinaigrette, Nüssen und Croutons

GEBACKENER BRIE // 9,50 €

kross & cremig mit Preiselbeer-Dip und mariniertem Salat

KÜRBIS CURRY SUPPE // 8,50 €

würzig mit Kokosmilch, Garnele und Kürbisravioli

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

SAURER JULE BRATEN
// 23,00€

Sauerbraten weich geschmorrt mit Apfel-Rotkohl, Klößen und einer Sauerbratensauce

KALBSLEBER
// 20,90 €

mit Apfel & Speck, Kräuterkartoffelstampf, dazu kräftige Braten Sauce und Röstzwiebeln

KALBSHAXE
// 25,50 €

geschmorrt und gebacken, knusprig paniert mit Kartoffel-Kräuter-Stampf, Spitzkohl-Speck-Salat und Senfdip

REHPASTA
// 21,90 €

Rehragout mit Szechuan Pfeffer, Wurzelgemüse und Maccaroni

GÄNSEKEULE AUS DEM ROHR
// 29,90 €

mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und ganz viel Sauce

RINDERFILET
// 36,00€

180g Rinderfilet mit Trüffel Pesto Tagliatelle, Minigemüse und Jus

MAISHÄHNCHENBRUST
// 19,90 €

mit Karotten Knoblauch Püree, Stängel Brokkoli, Kartoffelrösti und Thymian Veloté

BARBARIE ENTEN BURGER
// 21,90€

Gezupfte Entenkeule mit Preiselbeer Creme, Rotkohl Salat im Brioche Brötchen, dazu knusprige gebackene Klöße

CRISPY CHICKEN BURGER
// 17,90 €

panierte Hähnchenbrust mit Cheddar Käse, BBQ-Sauce, gebackenen Zwiebelringen, rote Zwiebel, Tomate im Brioche Brötchen, dazu Steakhouse Pommes und marinierter Salat

FISCH

WELSFILET AUS WERMSDORF // 19,50 €

mit Karotten Knoblauch Püree, Stängel Brokkoli, Butter Kartoffeln, dazu eine Thymian Veloté

VEGI

SEMMELKNÖDEL // 18,90 €

Waldpilz Rahmsauce, Appenzeller und kleinem Salat

ZIEGENKÄSE MACCARONI // 18,90 €

gebratener Rosenkohl, Cranberrys, Ziegenkäse Sauce, Maccaroni und Haselnussbruch

DESSERT

ESPRESSO MIT 3 KLEINIGKEITEN // 8,50 €

Doppelter Espresso, Schokoladen Brownie, Macarons und Nougat Eis Tartelett

ZWETSCHGEN CRUMBLE // 9,50 €

winterliches Zwetschgenkompott mit Streusel gebacken, warm aus dem Ofen serviert (vegan)

CREME BRULEE, NOUGAT & MINIGLÜHWEIN // 10,50 €

Tonka Bohnen Creme Bruleé mit hausgemachtem Nougat Eis und Glühwein

EIS

KUGEL EIS // 2,00€

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss,
hausgemachtes Nougateis, Passionsfrucht, Kokos

Sahne zum Eis 0,70 €
Schoko-/Frucht-/Karamellsauce zum Eis 0,70 €

SCHOKO BECHER // 6,90 €

1x Schokoladen Eis, 1x Haselnuss Eis, Keksbruch, Schokokuchenstücke,
Schoko Sauce, Sahne

LOTUS BECHER // 6,90 €

Vanille Eis, Schokoladen Eis, Lotus
Kekse, Sahne, Karamellsauce

SCHWEDENBECHER // 6,90 €

2x Vanille Eis, Apfelmus, Eierlikör,
Schokoladensauce, Sahne