

Sonntagskarte

Vorspeisen:

Duett vom Ziegenkäse
Im Speckmantel & gratiniert^{al,c} | Pflücksalat^j
€ 11,90

Selleriecremsuppe^{al,g} | Rote - Beete - Schaum^g
€ 6,90

Tagesgericht

Ofenfrisches Schäufelr (550g Rohgewicht)
Natursoße^{al,g} | Kartoffelknödel^{al,g} | Speck - Sauerkraut
€ 18,-

Hauptgerichte

Hausgemachte Nudeltaschen^{al,c} | Burrata | Kirschtomaten | Rucola | Sahne^c - veggie
€ 18,90

Wrap^{al} | Gegrillte Rindfleischstreifen | Kräuterschmand^g
Roter Zwiebel | Eissalat | Ruccola | Salsa Dip | Salatgarnitur^j
€ 18,90

Zartes Hirschgulasch^{al,g} | Hausgemachte Eierspätzle^{al,c,g}
Apfel - Blaukraut | Preiselbeeren
€ 19,90

Wolfsbarsch vom Grill
Hummerschaum^{al,g} | Risotto^g | Wurzelgemüse
€ 22,90

Rosa gebratenes Filet vom Weiderind (ca. 220g Rohgewicht)
Rotweinjus^{al,g} | Kartoffelgratin^g | Gemüse
€ 31,90

Dessert

Karamellisierter Kaiserschmarrn^{al,c,g} im Glas
Rum - Rosinen | Vanillesoße
(auf Wunsch auch ohne Rum - Rosinen möglich)
€ 7,90

Heiße Liebe 2.0

Biskuit^{al,c,g} | Vanilleeis^g | Himbeere | Mandelcrumble^{al,g}
p. P. € 8,90

Affogato

Espresso | Vanilleeis^g
€ 4,40



Sonntagsmenü

Aperitifempfehlung:

Alkoholfreier Beeren - Hugo

(Alkoholfreier Sekt | Holunderblütensirup | Beeren | Limette)

€ 6,90

Franz Berry

(5cl Franz Wermut | Schweppes Wild Berry)

€ 8,40

Espresso Martini

(Absolut Wodka | Kaffeeликör | Espresso | Zuckersirup)

€ 8,90

Vorspeise

Selleriecremsuppe^{al.g} | Rote - Beete - Schaum^g

Hauptgericht

Zartes Hirschgulasch^{al.g} | Hausgemachte Eierspätzle^{al.c.g}
Apfel - Blaukraut | Preiselbeeren

Dessert

Heiße Liebe 2.0

Biskuit^{al.c.g} | Vanilleeis^g | Himbeere | Mandelcrumble^{al.g}

€ 35,00

„Es ist unsere vornehmste Pflicht, unsere Gäste mit frischen Produkten und bestem Geschmack zufrieden zu stellen.“

- Daniel Siegl -

