

Apéritifs

APPLE TONIC - GIN MIT APFEL UND ZITRONE	0,2L	6,50
APÉROL SPRITZ	0,25L	6,-
HAUSCOCKTAIL ALKOHOLFREI	0,25L	5,50

Saison Menü

MIT ROTER BETE GEBEIZTE LACHSFORELLE VOM FORELLENHOF MUFFLER
APFEL | SAFRAN | ESTRAGON | ZUPFSALATE | MEERRETTICH

RAVIOLI VON SCHWARZWÄLDER BERGKÄSE
SPINAT | EIGELB | KIRSCHTOMATENCONFIT



ROULADE VON ST. PIERRE UND JAKOBSMUSCHEL
NORDSEEKRABBE | KARTOFFEL | SPECK

ZWEIERLEI VON DER BARBARIE ENTE
KURZGEBRATENE BRUST | CONFIERTE KEULE
SPECK | ORANGE | ROTKRAUT | HASELNUSS-SCHUPFNUDELN

SCHOKOLADE | NOUGAT | LEBKUCHEN | MANDARINE

MENÜ KOMPLETT	95,-
MENÜ OHNE FISCH	80,-
MENÜ OHNE FISCH UND RAVIOLI	65,-

Vegetarisches Menü

FELDSALAT | APFEL | BELPER KNOLLE

STEINPILZCREMESUPPE | TRÜFFEL

RAVIOLI VON SCHWARZWÄLDER BERGKÄSE
SPINAT | EIGELB | KIRSCHTOMATENCONFIT

HAUSGEMACHTE KÜRBISMAULTASCHEN
CHUTNEY | KÜRBISÖL | SALBEISAHNE



APFELSTRUDEL | BRATAPFELSORBET | VANILLESOSSE | SALZKARAMELL

MENÜ KOMPLETT	63,-
MENÜ OHNE SUPPE	53,-
MENÜ OHNE SUPPE UND RAVIOLI	38,-

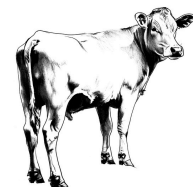
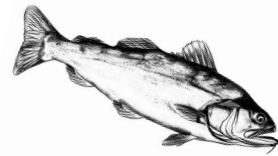
A la carte

VORSPEISEN

KLEINER GEMISCHTER SALAT GEMISCHTE BLATTSALATE MIT HAUSDRESSING UND KERNEN	8,-
FELDSALAT SPECK APFEL BELPER KNOLLE	9,80
STEINPILZCREMESUPPE TRÜFFEL CROUTONS	10,-
ROTE BETE GEBEIZTE LACHSFORELLE VOM FORELLENHOF MUFFLER APFEL SAFRAN ESTRAGON ZUPFSALATE MEERRETTICH	16,-

HAUPTGÄNGE

HAUSGEMACHTE KÜRBISMAULTASCHEN CHUTNEY KÜRBISÖL SALBEISAHNE	19,-
MSC KABELJAU "FINKENWERDER" BEURRE BLANC NORDSEEKRABBen SPECKSCHAUM RAHMKRAUT KÜRBISGNOCCHI	34,-
CORDON-BLEU VOM DUROC SCHWEIN MIT ROSMARINSCHINKEN UND BERGKÄSE HAUSGEMACHTE POMMES MIT KALBSJUS	25,- +1,50
CORDON-BLEU VOM KALB MIT ROSMARINSCHINKEN UND BERGKÄSE HAUSGEMACHTE POMMES MIT KALBSJUS	32,- +1,50
STEAK VOM ARGENTINISCHEN WEIDERIND "LA MONTURA" ZWEIERLEI SCHALOTTE JUS KLEINE MÖHREN POMMES	32,-
RINDERTAFELSPITZ "BOURGUIGNON" BURGUNDERJUS PERLZWIEBEL PILZE SPECKSCHAUM KARTOFFELPÜREE	29,-
HIRSCHRÜCKEN SALZZITRONENKRUSTE PREISELBEERJUS WIRSING HASELNUSS-SCHUPFNUDELN	34,-
RAVIOLI VON SCHWARZWÄLDER BERGKÄSE SPINAT EIGELB KIRSCHTOMATENCONFIT	24,-



JEDE UMBESTELLUNG € 1,50 – PRO TISCH MAXIMAL 5 VERSCHIEDENE HAUPTGERICHTE
KLEINE PORTION MINUS € 3,-
WIR BIETEN AUCH KINDERESSEN AN, GERNE DÜRFEN SIE SICH BEIM SERVICE ERKUNDIGEN

Desserts

APFELSTRUDEL | BRATAPFELSORBET
SALZKARAMELL | VANILLESOSSE



11,-

SCHOKOLADE | MANDARINE | NOUGAT

GEBACKENE SCHOKOLADENWABE | NOUGATEIS | MANDARINENSUD
LEBKUCHENESPUMA

12,-

ESPRESSO MIT KLEINER CRÈME BRÛLÉE

7,50

Spiritrosen, Süßweine & Heißgetränke

VIKTOR RIEGGER

ALTES SCHWARZW. KIRSCHWASSER

4,50

ALTES SCHWARZW. ZIBÄRTLE

4,50

HASELNUSSGEIST

4,50

ALTE WILLIAMS-CHRIST BIRNE

4,50

MANDARINENGEIST

4,50

PORTWEIN

QUEVEDO PORTO, TAWNY 10 JAHRE

4,50

GRAPPA

GRAPPA DI NEBBIOLO, MARCO BONFANTE

4,50

KAFFEE & CO.

KAFFEE

2,50

ESPRESSO

2,50

CAPPUCCINO / LATTE MACCHIATO

3,-

DOPPELTER ESPRESSO

3,50

