

Vorspeisen

Brot zum Dippen

geröstete Focaccia mit zweierlei Dips

4,50 €

„Salätchen“

Blattsalate mit Gemüse, Gurken, Kresse und Croutons in Hausdressing

6,50 €

Räucherlachs Crêpetörtchen

mit Meerrettichcreme und kleinem Garnelencocktail

13,00€

„Roastbeef“

rosa gegart und gegrillt auf grüner Sauce mit Cornichons, gehacktem Ei und Croutons

12,00€

Kürbisquiche

mit Ziegenkäsecreme und winterlichen Blattsalate

11,00€

Suppen

Steinpilzcremesuppe

mit Quarkklößchen und Croutons

9,50€

Gänsekraftbrühe

mit Rote Bete, Gänsefleisch und Spitzkohl

8,00€

Hauptgerichte

„Filet Mignon café de paris“

Rinderfiletmedaillons mit grünen Bohnen, Bratkartoffeln und Kräuterbutter
34,00€

Pfeffersteak „Steak au poivre“

200gr argentinisches Rumpsteak auf Pfeffersauce mit Trüffel-Parmesan Pommes
31,00€

Zarte Bäckchen vom Duroc-Schwein

in Bratensauce auf Erbsen und Möhren dazu Kartoffelselleriestampf
27,00€

Fang des Tages: Fisch nach Angebotslage

auf cremigen Graupen mit Roter Bete, Meerrettich, Parmesan und Shiso-Kresse, dazu
Pasticremesauce
27,00 €

Cremiges Graupen-Risotto

mit Roter Bete, Meerrettich, Parmesan und Shiso-Kresse
19,00 €

Waldpilzpasta

Farfalle in Pilzcremesauce mit Büffelmozzarella und Rucola
mit einem Beilagen Salat
19,50 €

Gegrillte Schweinefilet Medallions

auf glasiertem Gemüse und Pfeffersauce, dazu Spätzle
25,00€

Wildragout

deftiges Wildragout mit rustikalem Rotkohl und Spätzle
25,00€

Schnitzel nach Wiener Art vom Landschwein

Champignonsauce, Pommes Frites und Mayo
20,00 €

Desserts

Crème Brûlée

an Fruchtkompott und Sorbet
9,50 €

Dessertvariation

Lasst euch überraschen!
10,00 €

Winterliche Herrencreme

mit gebrannten Mandeln, Spekulatius und Lebkuchengewürz
9,00 €