

Vorspeisen (auch kleinere Portionen möglich)

<i>Feldsalat in Kartoffeldressing</i>	<i>10,40/</i>
<i>mit süß- sauer eingelegten Beluga- Linsen und knusprigen Zwiebelchips</i>	<i>8,50</i>
<i>Marinierte Blattsalate mit warmen Geflügelstreifen</i>	<i>12,40/</i>
<i>und gebratenen Champignons in Kräuterbutter</i>	<i>9,40</i>
<i>Geräucherter Lachs an Meerrettichcreme</i>	<i>16,50/</i>
<i>mit Salatbouquet und kleinen Reibeplätzchen</i>	<i>13,50</i>
<i>Geräucherte Entenbrust an einem Apfel- Kürbis- Phutney</i>	<i>15,40/</i>
<i>mit Blattsalaten in Preiselbeerdressing</i>	<i>12,40</i>
<i>Carpaccio vom Thunfisch mit Limonen- Olivenöl- Marinade</i>	<i>17,60/</i>
<i>und Salatbouquet, im knusprigen Parmesankörbchen, Tomatensalsa</i>	<i>14,40</i>
<i>zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen Baguette und Aufstrich</i>	

Suppen

<i>Essenz von der Gans mit Preperoulade und altem Madeira</i>	<i>6,20</i>
<i>Premesüppchen vom Muskatkürbis mit Sesamnockerln und Kernöl</i>	<i>6,20</i>
<i>Tagessuppe</i>	<i>- Tagespreis -</i>

Für unsere kleinen Gäste

<i>Hausgemachte Spätzle mit einer Champignonsauce</i>	<i>5,80</i>
<i>Robin-Hood-Teller : 1 kl. Schnitzel, Pommes frites, gem. Salat</i>	<i>8,90</i>

Fischgerichte

- Tagesempfehlung Fisch -

- Preis auf Anfrage-

Vegetarisch

*Schnitzel von der Sellerieknolle auf Beluga- Linsen
mit Petersilienwurzelpüree* 18,60

Hauptgänge

2 große Maultaschen mit Steinpilzen a la creme, gem. Salat 17,60

*Hausmacher Sülze vom Eisbein mit Remouladensauce,
Röstkartoffeln, gem. Salat* 15,60

Schnitzel vom Schweinerücken 19,60
*- gefüllt mit Tomaten, Blattspinat und Mozzarella -
auf einer Parmesansauce, Kartoffelkroketten, gem. Salat*

Würfel vom Schweinefilet und Rinderrücken 21,00
in einer Zwiebel-Pfeffersauce, Spätzle, gem. Salat

Rheinischer Sauerbraten- aus dem Tafelspitz vom Jungbullen- 24,50
*in einer Rosinensauce mit Preiselbeerbirne, Rotkohl,
Kartoffelknödel*

Geschmorte Wildschweinkeule in einer Wacholderjus , 24,50
Speckrosenkohl, Kartoffelkroketten, Quittenmus

Hauptgänge

Knusprige, ofenfrische Gans in einer Majoranjus
mit gefülltem Schmorapfel, Rotkohl, Kartoffelknödel 29,40

Frische Steinpilze a la creme :

- mit Schweinerückensteak 23,90
- mit Medaillons vom Schweinefilet 25,40
- mit Rinderrückensteak 29,50
- mit Kalbsrückensteak 29,80

hierzu reichen wir Ihnen jeweils Kartoffelrösti und einen gem. Salat

Unsere Menüempfehlung : (als 4 - Gang) 49,00

Ofenfrisches Baguette mit Aufstrich

Carpaccio vom Thunfisch mit Limonen- Olivenöl- Marinade
an einem Salatbouquet, Tomatensalsa
und knusprigen Parmesanscheiben

Premesüppchen vom Muskatkürbis mit Sesamnockerln und Kernöl

Barbarie Entenbrust - zart rosa gebraten -
auf einer Honig- Balsamicojus, Gemüseauswahl, Maisplätzchen

Birne Helene - modern interpretiert -
auf einer Schokoladensauce mit Vanilleeis

37,40 ohne Vorspeise 44,20 ohne Suppe

Rinderrückensteak unter der Kräuterkruste 26,40
auf einer Rotweinsauce, Röstkartoffeln, gem. Salat

Tagesempfehlung - Exclusives vom Wild - - Preis auf Anfrage -

Käse

*Feine Käseauswahl mit Weintrauben,
warmes Baguette und Butter* 9,90

Desserts

Leckere Eisbecher wählen Sie bitte aus der Eiskarte

Weißes Zimteis mit eingelegten Gewürzpläumen und Sahne 6,40

Marzipanmousse auf einer Vanille- Rumsauce mit Bratapfeleis 8,80

*Birne Helene - modern interpretiert -
auf einer Schokoladensauce mit Vanilleeis* 8,90

Weitere kulinarische Köstlichkeiten

*Hausgemachtes Gänsechmalz mit Äpfeln, Zwiebeln u. Kräuter
Außerhauspreis : 300 gr. = 5,- € oder 500gr. = 8,- €
Super lecker z. B. als Brotaufstrich !*

*„Unser Silvestermenü“ zum Jahresausklang
liegt an der Rezeption aus.*