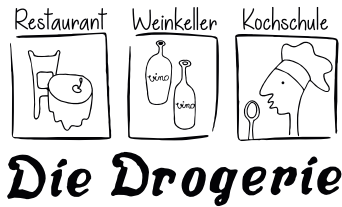


## VORWEG - STARTERS

- Maronensüppchen** vegan Se,Su 8€  
geröstete Mandeln, Petersilien-Vanille-Öl  
chestnuts soup, roasted almonds, parsley-vanilla-oil
- 
- Fischsuppe „So, wie wir sie lieben!“** F,M,S,Se 12€  
Gewürzgurken-Schmand, Rote-Bete-Senfkiaviar, knackiges Gemüse  
fish soup, gherkin sour cream, beetroot mustard caviar, crunchy vegetables
- 
- Gänsecrèmesuppe & Rotkrautschaum** M,Se,Su,W 8€  
Gänse-Crunch, Kresse  
goose-crème-soup, red cabbage mousse, crunch, cress
- 
- Pikantes Tatar** E,F,S,W,1,2 16€  
handgeschnittenes Rinderfilet, hausgemachter Senf, Eigelbgel,  
Gewürzgurke, Zwiebel, frittierte Kapern, geröstetes Hausbrot  
spicy Tatar, hand cut beef fillet, homemade mustard, egg yolk gel,  
gherkin, onion, deep fried capers, toasted bread
- 
- Gebratene Jakobsmuschel** E,F,S,Se,1,3 18€  
Granny Smith Kompott, Selleriepüree, gebackene Blutwurst  
roasted scallop, granny smith compote, celery puree, blood sausage
- 
- Ziegenkäse-Crème Brûlée** R,S,Su 14€  
Rote Bete Carpaccio, Walnuss-Pesto, Feldsalat  
goat cheese crème brûlée, beetroot carpaccio, walnut pesto, lamb`s lettuce



## HAUPTSACHE - MAINS

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet** <sup>E,F,M,W,Su</sup> 24€

Schaum vom weißen Glühwein, Calvados-Äpfel, Salbei-Gnocchi  
pike perch fillet fried on the skin, mulled wine foam, calvados-apple, sage-gnocchi

---

**Lachsfilet unter der Mandelkruste** <sup>F,M,W</sup> 24€

Béchamelsauce, gebratener Brokkoli, Nussbutter-Kartoffelpüree  
salmon fillet under an almond crust, bechamel sauce, broccoli, mashed potato

---

**Sous Vide gegerate Gänsebrust mit Backpflaumen  
oder geschmorte Gänsekeule aus dem Ofen** <sup>E,M,Se,Su,W,1,3</sup> 27€

Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Panko-Crunch  
leg of goose or goose breast with prune, red cabbage, potato dumplings, panko-crunch

---

**Sous Vide gegarter Hirschrücken mit Tramezzini** <sup>M,Se,Su,W</sup> 38€

Morchel-Jus, glasierte Maronen, Nussbutter-Kartoffelpüree & Pistazien  
deer back with tramezzini, morel sauce, glazed chestnuts, mashed potato & pistachios

---

**Burger** <sup>E,M,S,Su,W,1</sup> 20€

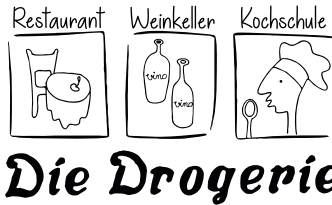
**Kalb oder vegetarisch mit Couscous, Rote Bete, Sellerie & Möhre**

Honig-Senf-Sauce, Bacon, Cheddar, Gewürzgurke,  
Tomate, rote Zwiebel, Salat, Brioche,  
Kartoffel-Dippers mit South-West-Sauce  
burger, honey mustard sauce, bacon, cheddar, gherkin, tomato,  
red onion, lettuce, brioche bun, potato dippers, south-west-sauce  
veal or vegetarian with couscous, beetroot, celery and carrot

---

**Rosa gebratene Entenbrust** <sup>B,M,Su</sup> 24€

Orangen-Wirsing-Rahm, Süßkartoffelpüree  
duck breast, orange-savoy cabbage-cream, sweet potato purée



**Hirsch-Edelgulasch** <sup>E,M,Se,Su,W,1</sup> 22€  
Preiselbeeren, Speck-Rosenkohl, Semmelknödel  
venison goulash, lingonberry, bacon brussels sprouts, bread dumplings

---

**Gebackene Austernpilztaschen** <sup>vegan A,B,Se,Su,W,3</sup> 20€  
Orangen-Wirsing-Rahm, Süßkartoffelpüree  
baked oyster mushroom, orange-savoy-cabbage cream, sweet potato purée

---

**Hausgemachte Ravioli** <sup>E,M,N,Se,Su,W</sup> 22 | 28€  
**gefüllt mit Ricotta & Gorgonzola**  
**vegetarisch oder mit Rinderfiletstreifen**  
Birnen-Weißwein-Rahm, Wallnuss-Pesto, Rucola, Parmesan  
homemade ravioli with Ricotta and Gorgonzola,  
white wine pear cream, arugula, Parmesan,  
vegetarian or with fillet strips

---

**Rinderfilet 200g oder 300g** <sup>E,M,Se,Su,W</sup> 40 | 50€  
Morchel-Jus, Speck-Rosenkohl, Butter-Gnocchi  
beef fillet 200g or 300g, morel sauce, bacon brussels sprouts, butter-gnocchi

## ZUM SCHLUSS - SWEETS

**Winter-Mille-Feuille** <sup>vegetarisch W,E,M</sup> 8€  
Spekulatius-Mascarpone-Creme, Butter-Karamell  
mille-feuille, speculoos biscuit-mascarpone-cream, butter-caramel

---

**Apfel-Beignets** <sup>vegan W,Su</sup> 8€  
Tonkabohnen-Sorbet, Zimtsahne  
apple beignets, tonka bean sorbet, cinnamon cream