

Suppen & Vorspeisen

<i>Doppelte Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</i> <i>Double bovine broth with herb patty</i>	€ 6,50
<i>Kürbiscremesuppe</i> <i>mit gerösteten Kürbiskernen</i> <i>Pumpkinsoup</i>	€ 7,50
<i>Hummersuppe mit Cognac und Flusskrebseinlage</i> <i>Lober soup with cognac and cray fish</i>	€ 8,50
<i>6 Weinbergsschnecken mit Baguette</i> <i>6 snails with baguette</i>	€ 8,00
<i>Räucherlachs an Dill – Senf – Sauce, dazu Meerrettich und Baguette</i> <i>Smoked salmon with dill - mustard sauce, horseradish and baguette</i>	€ 11,00

Fleischgerichte

<i>Zartes Schweinefilet an Apfel-Calvados-Soße</i> <i>mit bunten Gemüse & Knöpfle</i> <i>Filet of pork with vegetables and knöpfle</i>	€ 19,00
<i>Wildschweingulasch</i> <i>dazu gebratene Pilze & Knöpfle</i> <i>Goulash of wild boar with mushrooms and knöpfle</i>	€ 19,00
<i>Hirsch Edelgulasch St. Hubertus</i> <i>mit gerösteten Pfifferlingen, Preiselbeeren und Serviettenknödel</i> <i>Goulash of venison St. Hubertus</i> <i>with chantarelles, cranberries and german bread dumplings</i>	€ 21,00
<i>Lammkotelett nach provenzalischer Art</i> <i>dazu Blattspinat und Dauphinekartoffeln</i> <i>Lamb chops Provençal style with leaf spinach and Dauphine potatoes</i>	€ 26,00
<i>Gebratene Entenbrust</i> <i>serviert mit Ratatouille Gemüse und Dauphine Kartoffeln</i> <i>Breast of duck with ratatouille and dauphine potatoes</i>	€ 27,00
<i>In Rotwein geschmorte Rinderbäckchen, serviert mit Knöpfle</i> <i>Beef cheeks, stewed in red wine served with knöpfle</i>	€ 24,00

Fischgerichte

<i>Pulpo – Pfanne mit Kartoffeln und Gemüse an pikanter Sauce</i> <i>Pulpo pan with potatoes and vegetables with spicy sauce</i>	€ 21,00
<i>Gebratener Lachs an einer Zitronenbuttersauce</i> <i>mit Spinat und Tagliatelle</i> <i>Roasted salmon with lemon-butter, spinach and noodles</i>	€ 26,00
<i>Am Stück gebratene Dorade, serviert mit Kräuterkartoffeln</i> <i>Whole dorade served with herb potatoes</i>	€ 23,00
<i>Wärmendes Fisch „Pot Au Feu“,</i> <i>serviert mit gegrilltem Kräuterbaguette</i> <i>Fisch „Pot Au Feu“ (stew) served with grilled garlic baguette</i>	€ 24,50

Vegetarische Gerichte

<i>Gemüse - Pilz Pfanne</i> <i>Vegetable pan with mushrooms</i>	€ 13,00
<i>Kürbisrisotto mit Parmesan-chips</i> <i>Pumpkin-risotto with parmesan-chips</i>	€ 14,00

Desserts

<i>Sorbet-Dreierlei mit Waldfrüchten</i> <i>Triology of sorbets with mixed berries</i>	€ 7,50
<i>Käseplatte mit Feigensenf und frischem Stangenbaguette</i> <i>Variation of cheese served with fig-mustard and baguette</i>	€ 12,50
<i>Crêpe Suzette mit Vanilleeis</i> <i>Crepe Suzette with vanilla ice cream</i>	€ 8,00
<i>Parfait vom Weinbergpfirsich mit Beerenragout</i> <i>Parfait from wineyard peach with a berryragout</i>	€ 7,50
<i>Ein Gläschen flüssiger Nachtisch, 2011er Riesling „Magdalena“ 5cl</i> <i>Beeren-Auslese, weich mit Honig- und getrockneten Aprikosenaromen</i>	€ 6,50

Wir servieren Ihnen die Gerichte dieser Karte von 12.00-14.00 Uhr und von 17.30-21.00 Uhr

Wir wünschen einen guten Appetit! Enjoy your meal!

*Unsere Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bei Unverträglichkeiten oder Allergien berät Sie unser Servicepersonal gern zu den Inhaltsstoffen!*

** 1 – mit Konservierungsstoff, 2 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Farbstoff, 5 Phosphat haltig*