



Saison-Menüs Herbst/Winter 2025/2026

Nur nach Vorabsprache und ab 20 Personen

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet

Rote Beete | Pumpernickel | Apfel | Meerrettich-Mayo

16,00 €

Carpaccio vom Rind

Aubergine | Kräuterseitling | Parmesan | Kresse

15,00 €

Lachsrose

Zucchini-Kartoffel-Reibekuchen | Feldsalat | Meerrettich | Tomate

15,50 €

Entenbrust „geräuchert“

Wildkräutersalat | Kürbis | Creme fraiche | Preiselbeeren

14,50 €

Zucchini- Piccata

Ratatouille | Basilikum | Balsamico

14,50 €



Suppen

Kürbissüppchen

Kernöl | Kerne

9,00 €

Maronensüppchen

Croutons | Creme fraiche

9,00 €

Rinderbouillon

Gemüse | Eierstich

8,50 €

Kartoffel-Steinpilz-Süppchen

Speck | Sauerrahm

9,50 €

Petersilienwurzelsüppchen

Safran | Rote Beete

9,00 €

Wildconsommé

Gemüse | Grießklößchen | Kräuter

8,50 €



Zwischengänge

Blutwurst

Apfel | Kartoffel | Endivie | Balsamicojus | Röstzwiebel

13,50 €

Doradenfilet

Kürbis | Kerne | Tomate | Pommerysenf

18,00 €

Semmelknödel

Pilze | Rahm | Kräuter

14,00 €

Gänseleber

Zwiebel | Apfel | Kartoffelpüree | Kresse

16,00 €

Entenbrust „rosa“

Linsen | Senf-Mayo | Lauchstroh

17,00 €



Hauptgänge

Gänsebraten „klassisch“

Brust und Keule | Maronen | Marzipanapfel | Rotkraut | Kloß
46,00 €

Ochsenbäckchen in Portweinjus

Speck | Rosenkohl | Semmelknödel
26,00 €

Argentinisches Rumpsteak

Paprika | Tomate | Pilze | Drillinge | Balsamicojus
32,00 €

Schweinefilet

Pilze | Rahm | Kräuter | Kartoffelkrapfen
26,00 €

Hirschrücken

Cassis-Kraut | Pilze | Trauben | Portweinjus | Kloß
34,50 €

Zanderfilet

Weinkraut | Trauben | Creme fraiche | Pommerysenf | Kartoffelpüree
27,00 €

Doradenfilet

Kürbis | Kartoffel | Rote Beete | Rieslingrahm
26,50 €

Lachsfilet

Paprika | Tomate | Pilze | Drillinge
27,00 €



Dessert

Orangenparfait

Lebkuchenstreusel | Creme fraiche | Mandel-Karamell

10,00 €

Vanilleeis

Kirschen | Sahne

8,50 €

Mousse au Chocolat

Mango | Minze | Himbeere | Popcorn

10,00 €

Grißflammerie

Orange | Beeren | Minze | Sauerrahm

8,50 €

Lebkuchen-Tiramisu

Himbeere | Kaffee

10,50 €

Pflaumen-Crumble „dekonstruiert“

Pflaume | Butterstreusel | Walnusseis | Sauerrahm

9,00 €