

Gaumenfreude aus der deutschen Küche



Karotten-Ingwersuppe mit Schwarzbrot Croutons

A,C,D,E,F

6,50 EUR

Feldsalat an Kartoffeldressing

mit Kirschtomaten und krossen Speckstreifen

2,3,8,A,D,E,F,G,K

9,50 EUR

Deftiges Hirschgeschnetzeltes mit brasierten Waldpilzen,
geschwenkten Butterspätzle und gefüllten Rotweibirnen

A,D,E,F

19,00 EUR

Rosa gebratene Entenbrust glasiert mit Waldhonig auf Portweinjus
mit Rahmspitzkohl und Preiselbeer-Kartoffeltörtchen

A,D,E,F

19,50 EUR

Dorschfilet saftig gebraten unter der Nusskruste,
an sautiertem Orangen-Chicorée und glasierten Butterkartoffeln

C,D,E,F

17,50 EUR

Variation von der Valrhona Schokolade

A,B,D,F,I,K

8,50 EUR

Treat of the German kitchen



Carrot-ginger soup with black bread croutons

A,C,D,E,F

6,50 EUR

Lamb's lettuce with potato dressing,
cherry tomatoes and crispy bacon

2,3,8,A,D,E,F,G,K

9,50 EUR

Hearty venison ragout with braised mushrooms,
buttered spaetzle and filled red wine pear

A,D,E,F

19,00 EUR

Roasted duck breast glazed with forest honey on port wine gravy
served with cream pointed cabbage and cranberry-potato tartlets

A,D,E,F

19,50 EUR

Juicy roasted codfish fillet coated in a nut crust
with sautéed orange-witloof and glazed buttered potatoes

C,D,E,F

17,50 EUR

Variation of the Valrhona chocolate

A,B,D,F,I,K

8,50 EUR
