

Saisonkarte

seasonal menu

Blumenkohlcremesuppe mit Mandel - Butterbröseln

cream of cauliflower soup with buttered almond breadcrumbs

3,50€

Allergene / allergens: 

Rosa gebratene Entenbrust mit Orangenconfit,
sautiertem Rahmspitzkohl und Thymiangnocchi

fried duck breast with confit oranges, sautéed pointed cabbage

and thyme gnocchi

15,00€

Allergene / allergens: 

Pappardelle mit Hirschragout, Preiselbeeren und Rucola

pappardelle with deer ragout, cranberries and rocket

13,50€

Allergene / allergens: 

Winterlicher Salat mit gratiniertem Ziegenkäse, Honigtomaten,
sautierten Kräuterseitlingen und gebratenen Kartoffelecken

winter salad with gratinated goat's cheese, honey tomatoes,

sautéed king oyster mushrooms and fried potato wedges

14,00€

Allergene / allergens: 

Schokoladenküchlein mit Vanilleeis und Birnenragout

chocolate cake with vanilla ice cream and pear compote

4,00€

Allergene / allergens: 