



Starter



Prosecco / mit Holundersirup 0,1 l	5,50 € / 6,00 €	Traubensecco (alkoholfrei) 0,1 l	5,00 €
Campari** auf Eis 4 cl	5,00 €	Campari** Soda / Orange 4 cl	6,00 €
Portwein 5 cl	6,00 €	Sherry medium / dry 5 cl	4,50 €
		Martini Bianco/Rosso 5 cl	4,50 €



Herbstliche Empfehlungen



Vitello Tonnato ^{3,4}	11,50 €
Pfifferlingsrahmsüppchen mit frischen Kräutern ^{1a,7}	6,50 €
Geschnetzelte Kalbsleber „sauer“ frisches Gemüse und Röstkartoffeln ^{1a,7}	18,00 €
Im Ofen gebackene Brust vom Kikok-Hähnchen, Cognac-Sößchen, frisches Pfannengemüse und hausgemachte Spätzle ^{3,10}	17,00 €
Hausgebeizter Hirschgulasch, Preiselbeer-Apfel, feines Rotkraut und Semmelknödel ^{1a,3,7}	18,50 €
Rehbraten in Wachholdersauce, Schnitz von Rotweinbirne, Mandelbroccoli und hausgemachte Spätzle ^{1a,3,7,8a}	19,50 €
Medaillon von Zanderfilet mit Garnelen in leichter Knoblauchbutter, Lauchnudeln ^{1a,3,7}	24,00 €
Linguine mit viel frischem Gemüse, Rucola und Parmesan ^{1a,7}	11,00 €



Dessert

Warmes Zwetschgenkompott mit Vanillerahmeis ⁷	6,50 €
--	--------

Bitte fragen Sie unseren Service nach der Allergen-Liste