

UNSERE KLASSIKER

AUSSER BEI DEN DESSERTS BLEIBEN DIE GRUNDZUTATEN MEIST DIE GLEICHEN

BEILAGEN UND ZUBEREITUNG VARIIEREN JE NACH JAHRESZEIT

SUPPE

Pfifferlings-Cremesuppe

mit gebackenen Garnelen und Trüffelmayonnaise

16,90

VORSPEISEN

Holländisches Matjesfilet

auf Kartoffelsockel mit Schmand Creme, Apfel-Gurken-Tatar, Dill Öl und roten Zwiebelringen

16,90

Gebrannte Ziegenkäsecreme

an geschmorter Roter Beete, halbgetrockneten Tomaten und Balsamico Perlen

17,50

Maultäschle, Pfifferlinge und Trüffel

Hausgemachtes Maultäschle an lauwarmem Kartoffelsalat mit geröstetem Zwiebelknusper
frischen Pfifferlingen und Trüffelspänen

19,90

Hauptgänge

Ochsenbacken

Sanft geschmorte Ochsenbacken mit Portwein-Perlzwiebeln,
jungen Karotten und cremigem Kartoffelpüree mit Panko-Zwiebel-Knusper 31,90

Iberische Spanferkelkeule

an Tomate-Pilz-Sugo mit grünem Spargel, Buchenpilzen und gebackenen Waldpilz-Gnocchi 33,90

Dessert

Crème-Brûlée und zweierlei von der Erdbeere

Crème Brûlée an *Erdbeer-Limetten-Salat und hausgemachter Erdbeer-Waldmeistereiscreme* 15,90

Geeister Schokoladen-Cupcake

an Topfenschaum und Holunderbeeren-Ragout 15,90

Chocoholic

Dunkles Schokoladen-Sorbet mit selbst eingemachten Portwein-Kirschen und luftigem Quarkmousse 10,90