

Vorspeisen

Kleiner gemischter Blattsalat mit Kernölvinaigrette und Kirschtomaten Apfelstäbchen geröstetes Brot (V R)	9,50 €
Gebackener Reblochon mit geröstetem Brot Halbgetrocknete Tomaten Pinienkerne Basilikum (V)	12,00 €
Gebackene Schwarzwurzel auf winterlichem Salat Granatapfel-Vinaigrette Rote Bete Birne Walnuss (V)	13,00 €

Suppe

Essenz vom Steinpilz Wurzelgemüse gefüllte Cappelletti-Teigtaschen (V)	11,00 €
Schaumsuppe von der Steckrübe und Curry In Panko gebackene Riesengarnele	13,00 €

Hauptgänge

Gefüllte Roulade vom Maishähnchen mit Blattspinat und Feta Käse Sautierte Kartoffelgnocchi Ratatouille	28,00 €
Gegrilltes Karree vom Duroc Schwein Pommes Frites hausgemachte Steaksoße	32,00 €
Rosa gebratenes Filetsteak vom Weiderind ca. 180g Pommes Frites hausgemachte Steaksoße (R)	42,00 €
Wahlweise Pommes geschwenkt in hausgemachter Trüffelbutter Mit kleinem Blattsalat oder glasiertem Gemüse	4,00 € 9,50 €
Geschmorte Short Ribs vom Rind in Portweinjus gebratene Brezenknödel violette Karotten	32,00 €
Zwei Käse-Wildbratwürstchen aus heimischer Jagd auf Champagnerkraut Cremiges Kartoffelpüree Adorfer Senf (R)	25,00 €
Im Brickteig gebratenes Filet vom Zander auf Petersilienwurzelpüree Noilly Prat Schaum Safrankartoffeln	29,00 €
Cremiges Pilzrisotto mit confierten Kirschtomaten Gehobelter Parmesan glasiertes Gemüse (V)	22,00 €
Hausgemachte Orecchiette Pasta mit Salsiccia Ricotta-Limonensoße Fenchel Pecorino (vegetarisch möglich)	25,00 €

Pâtisserie

Schokoladen-Affogato mit Salzkaramell Weißes Schokoladeneis Espresso Sahne		7,00 €
Lebkuchen Crème Brûlée Marinierte Wildheidelbeeren hausgemachtes Orangensorbet		12,00 €
Kleine französische Käseauswahl Feigensenf geröstete Nüsse		16,00 €
Hausgemachtes Sorbet	je Kugel	3,20 €
Wahlweise aufgegossen mit Wodka		6,00 €
Champagner		12,00 €

Starters

Small mixed leaf salad with seed oil vinaigrette and cherry tomatoes Apple sticks toasted bread (V)	9,50 €
Baked Reblochon with toasted bread Semi-dried tomatoes pine nuts basil (V)	12,00 €
Baked salsify on winter salad Pomegranate vinaigrette beetroot pear walnut (V)	13,00 €

Soups

Essence of porcini mushroom Root vegetables stuffed cappelletti dumplings (V)	11,00 €
Foam soup of swede and curry Giant prawn baked in panko	13,00 €

Main courses

Stuffed roulade of corn-fed chicken with leaf spinach and feta cheese Sautéed potato gnocchi ratatouille	28,00 €
Grilled loin of Duroc pork French fries homemade steak sauce	32,00 €
Pink roasted fillet steak from pasture-fed beef approx. 180g French fries homemade steak sauce (R)	42,00 €
Optionally	
fries tossed in homemade truffle butter	4,00 €
a small leaf salad or glazed vegetables	9,50 €
Braised beef short ribs in port wine jus Fried pretzel dumplings purple carrots	32,00 €
Two game sausages with cheese from local hunting on champagne cabbage Creamy mashed potatoes Adorf mustard (R)	25,00 €
Fillet of pike perch fried in brick dough on parsley root puree Noilly Prat foam saffron potatoes	29,00 €
Creamy mushroom risotto with confit cherry tomatoes Sliced parmesan cheese glazed vegetables (V)	22,00 €
Homemade Orecchiette Pasta with Salsiccia Ricotta lime sauce fennel pecorino (vegetarian possible)	25,00 €

Patisserie

Chocolate affogato with salted caramel White chocolate ice cream espresso cream		7,00 €
Gingerbread Crème Brûlée Marinated wild blueberries homemade orange sorbet		12,00 €
Small selection of French cheeses Fig mustard roasted nuts		16,00 €
Homemade sorbet	per scoop	3,20 €
Optionally infused with:		
vodka		6,00 €
champagne		12,00 €