



KÜCHEN
EMPFEHLUNG

VORSPEISEN

Rote Bete Carpaccio 12,90
Hauchdünn geschnitten mit
Ziegenkäsemousse,
Walnüssen und Balsamico-Reduktion

Flammkuchen Modern 14,50
Knuspriger Teig mit Crème fraîche,
karamellisierten Zwiebeln und Speck

Schwarzwälder Forelle 16,00
Geräuchert mit Meerrettichschaum,
Gurke und Dill-Öl

Kürbissuppe 11,50
Samtiger Hokkaido mit Kürbiskernöl,
gerösteten Kernen und Ingwer

NEU →

Brezel-Knödel 13,90
Knusprig gebacken mit Pilzragout
und frischen Kräutern

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel 28,90
Vom Kalb, mit Kartoffel-Gurken-Salat
und Preiselbeeren

Sauerbraten Nouveau 32,50
72 Stunden mariniert, Rotkohl-Püree,
Kartoffelklöße und Rosinen-Jus

Zander auf der Haut 29,00
Mit Spargel, Beurre blanc
und neuen Kartoffeln

Königsberger Klopse 24,50
Kalbfleischbällchen in Kapernsoße,
Reis und eingelegtes Gemüse

**Geschmorte
Rinderbäckchen** 34,00
Mit Selleriepüree, glasierten Karotten
und Rotweinjus

BEILAGEN

Hausgemachtes Brot 5,50

Saisonales Gemüse 6,90

Bratkartoffeln 5,50

Gemischter Salat 7,50

Spätzle 6,50

DESSERTS

Apfelstrudel Modern 12,50
Mit Vanilleeis, Karamellsoße
und gerösteten Mandeln

Schwarzwälder Kirsch 14,00
Dekonstruiert mit Schokoladenmousse,
Kirschen und Sahne

Käsekuchen 11,00
Cremiger Quark-Käsekuchen mit
frischen Beeren und Minze

Bayerische Crème 12,00
Mit Himbeersoße, weißer Schokolade
und Pistazien

GETRÄNKE

Apfelschorle 4,50

Hausgemachte Limonade 5,50

Mineralwasser 3,90

Espresso 3,50

Kräutertee 4,00

Cappuccino 4,50