

Vorspeisen

Kleiner herbstlicher Blattsalat, Hausdressing 5,90

6 Elsässer Weinbergschnecken im Schneckenhaus mit Kräuterbutter gratiniert 10,90 €

Gebratene Jacobsmuscheln, Salat von roter Beete, Kürbiscrème
und schwarzer Walnuss 19,80 €

Milder Ziegenkäse, Feigenchutney, karamellierte Salzmandeln 14,90 €

Pasta & Muscheln

Entenravioli mit glasierten Feigen und gebratenem Radiccio,
Entenjus, gehobelter Parmesan 16,90 € / 24,90 €

Miesmuscheln nach Rheinischer Art zubereitet,
mit Wurzelgemüse in Weißwein gekocht, Pommes Frites 20,50 €

Schmankerl Gerichte

Leberknödelsuppe 6,90 €

Gebackene Hähnchenbrust im Knuspermantel, Preiselbeeren,
Zitrone, Pommes Frites 16,90 €

Original Königsberger Klopse vom Kalb, Kapernsauce, Basmatireis
kleiner Salat 20,90 €

Schnitzel nach Wiener Art vom heimischen Schweinerücken,
Preiselbeeren, Zitrone, Pommes Frites 17,90 €

Chef Menü

Tatar von Yellow Fin Tuna, Wakamelsalat, Scampi, eingelegter Ingwer 20,80 €

Maronensuppe, Kirschedelbrand, Entenbrust 12,00 €

Heimischer Hirschrücken,
Pfifferlinge, Dauphinekartoffeln, Jus von gestoßenem Wacholder 34,00 €

Feigen-Blätterteigtarte, Creme Anglaise, Tonkabohnenrahmeis 14,00 €

Oder

Französische Käseauswahl, Früchtebrot, Chutneys

4 Gänge Menü 74,00 €

Hauptgerichte

Tegernseer Schnitzel von Kalbsrücken mit süßem Senf und Meerrettich paniert,
Salzkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone 30,90 €

Gegrilltes Rückensteak vom heimischen Schwein, Cognac-Pfeffersauce,
Kartoffelgratin, kleiner Salat 25,80 €

Edelwildgulasch mit Pfifferlingen, Blaukraut und Butterspätzle 25,90 €

Gebratenes Heilbuttfilet, Ratatouille, Pfifferlinge,
Risoleekartoffeln, Krustentierschaum kl. 23,90 € / gr. 32,90 €

Süßes

Hausgemachtes Sorbet oder Rahmeis Kugel 2,90 € / mit Wodka 6,00 €
Himbeere, Passionsfrucht, Zitrone, Vanille, Zartbitterschokolade, Eierlikör-Schokolade
Portion Schlagsahne 1,00 €

Mousse au Chocolat mit warmem Kirschragout 9,00 €