

VORSPEISEN

Hausgemachte WILDPASTETE mit schwarzen Nüssen & Preiselbeeren	14
RADICCHIO CASTELFRANCO mit Stangensellerie & Flusskrebse	13
Gekochte & Geräucherte SCHWEINSZUNGE mit Kren & Karfiol	14
Dreierlei Vorspeisen VARIATION Genusswirtschaft für 2 bis 3 Personen	22

SUPPEN

RINDSSUPPE mit Frittaten, Kaspressknödel oder Leberknödel	4
MAISCREMESUPPE mit Pastinaken	5

HAUPTSPEISEN

RAHMKOHLROULADE mit Dill & Kichererbsen	16
LACHSFORELLE „Holz & Stein“ mit Blattspinat & Rosmarinerdäpfel	18
FILET vom SEESAIBLING mit Junglauch & gelben Linsen	22
Geschmorte LAMMSCHULTER mit Sellerie & Erdäpfelpüree	19
REH-BURGER mit Braterdäpfel & BBQ-Sauce	16
Sautierte LAMM-LEBER mit Senfsauce, Jungzwiebel & Cous Cous	19
PERLHUHN-FRIKASSE mit Erbsen & Blätterteig	18

DESSERTS

NOUGATMOUSSE mit Mandarinsalat & Sorbet	9
Warmes HOLLERKÜCHLEIN mit Vanilleschaum & Buttermilch-Bananen-Eis	8
Hausgemachte EIS & SORBETS	pro Kugel 2.10
Ausgesuchte KÄSE	klein 11 / groß 15