

VORSPEISEN

CARPACCIO vom FELDHASEN mit Petersilpesto & Selleriecreme	14
SÜLZE von der RINDERZUNGE mit Wurzelgemüse & roten Zwiebeln	14
Gebratene JAKOBSMUSCHELN mit Sprossensalat & Safranvinaigrette	13
Marinierte SCHWARZWURZEL mit Walnüssen & Distelöl	12
Dreierlei Vorspeisen VARIATION Genusswirtschaft für 2 bis 3 Personen	28

SUPPEN

RINDSSUPPE mit Frittaten oder Leberknödel	4.5
SELLERIECREMESUPPE mit Walnüssen & Dinkel	6
BOUILLABAISE mit Safran	klein 9 groß 17

HAUPTSPEISEN

Vegetarisches „MASSAMAN CURRY Genusswirtschaft“ mit Frühlingsrolle	17
Gebratenes FILET vom STEINBUTT mit Weißweinrisotto & Krustentiersauce	24
LACHSFORELLE „Holz & Stein“ mit Blattspinat & Rosmarinerdäpfel	19
BURGER vom REH mit Rotkraut, Erdäpfel Wedges & BBQ-Sauce	18
BANDNUDELN mit BOLOGNESE vom HAUSKANINCHEN & Parmesan	17
Gebratene BRUST von der BARBARIE-ENTE mit Basilikumpolenta & Schaffrischkäse	23
FILET-STEAK vom RIND mit Erdäpfelgratin & grünen Bohnen	32

DESSERTS

TOPFENSOUFFLÉ mit Apfelkompott	9
Süßes von ZITRUSFRÜCHTEN	9
Hausgemachte EIS & SORBETS	pro Kugel 2.10
Ausgesuchte KÄSE	klein 11 / groß 15