

## ZUM APERITIF – KLEINIGKEITEN ZUM START

---

BROT, BAUERNBUTTER & 2ERLEI  
AUFSTRICHE FÜR 2 PERSONEN

5

FRÜHLINGSROLLE (3STK) MIT  
SWEET CHILI SAUCE

6

GEBRATENER LACHSFORELLEN-  
BAUCH MIT BBQ-SAUCE

6

NUTRIA-LEBERPRALINEN MIT  
KÜRBISCHUTNEY

6

## VORSPEISEN

---

|                                                                                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|
| CARPACCIO VOM KOHLRABI MIT EIERSCHWAMMERL-TARTAR,<br>DISTELÖL & SONNENBLUMENKERNE | 14 |
| GEBACKENES WACHTELEI MIT BEINSCHINKEN & RAHMGURKEN                                | 15 |
| RÄUCHER-AAL MIT FENCHEL, PAPRIKA & RÄUCHERMAKRELE                                 | 15 |
| VORSPEISEN VARIATION GENUSSWIRTSCHAFT FÜR 2 PERSONEN                              | 32 |

## SUPPEN & ZWISCHENGERICHTE

---

|                                                                   |                 |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------|
| RINDSSUPPE MIT FRITTATEN ODER LEBERKNÖDEL                         | 5.5             |
| EDELFISCH-CONSOMMÉ MIT FISCHFILETS & PARADEISER                   | 7.5             |
| EIERSCHWAMMERL-CREMESUPPE MIT MARKKNÖDEL                          | 6.5             |
| HAUSGEMACHTE KUTTEL-RAVIOLI MIT PARADEISER, KNOBLAUCH<br>& KAPERN | KLEIN 9 GROß 17 |

## **HAUPTSPEISEN**

---

|                                                                                  |                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| LACHSFORELLE „HOLZ & STEIN“ MIT BLATTSPINAT & ROSMARINERDÄPFEL                   | 20                  |
| GEBRATENES FILET VOM ADLERFISCH MIT ZUCCHINI-GEMÜSE & WEIßWEINRISOTTO            | 24                  |
| WILDRAGOUT MIT SCHWARZBROTKNÖDEL, SELLERIE & PREISELBEEREN                       | 19                  |
| KURZ GEBRATENE BEIRIED VOM RIND (13-JÄHRIGE KUH) MIT SPECKBOHNEN & ERDÄPFELPÜREE | 31                  |
| TAGLIATELLE MIT EIERSCHWAMMERL A LA CREME                                        | KLEIN 12<br>GROß 21 |

## **DESSERTS & KÄSE**

---

|                                                                                                |                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| SÜßES AUS DEM KRÄUTERGARTEN LAVENDEL-CREME BRULEE, ROSMARIN PANNA COTTA, HONIG THYMIAN PARFAIT | 12                 |
| TOPFEN-MARILLEN-KNÖDEL MIT MARILLEN-SORBET & SÜßE BRÖSEL                                       | 1 STK 7 / 2 STK 13 |
| HAUSGEMACHTE EIS & SORBETS                                                                     | PRO KUGEL 2.20     |
| AUSGESUCHTE KÄSE                                                                               | KLEIN 11 / GROß 15 |

*NEHMEN SIE EINEN BLICK AUF UNSERE TAGESEMPFEHLUNG!*

## **ZUM DIGESTIF – KLEINE NASCHEREIEN ZUM ABSCHLUSS**

---

|                                                  |                                        |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------|
| <i>HAUSGEMACHTE PRALINEN AUS DEM NÄHKÄSTCHEN</i> | <i>HAUSGEMACHTE MACARONS / CANELÉS</i> |
| <i>PRO STK. 2.5</i>                              | <i>PRO STK. 2.5</i>                    |

**PETIT FOURS VARIATION 9 STK. 18**

alle Preise verstehen sich in € und inklusive aller Steuern und gesetzlicher Abgaben  
Gerne geben wir Auskunft über Allergene