

Parmesansüppchen mit Chorizzochips^{L,2,3}
€ 6,- oder als kleine Portion zu € 4,- in der Kaffeetasse

Kleiner Feldsalat mit Apfelspalten, Saaten
und gerösteten Nüssen in Senfdressing^{O,,PV}
€ 4,50

Brioche mit Geflügelleber Pate,
grünem Pfeffer und Feldsalat^{A,H,L,V}
€ 12,50

Rote Bete Crêpe mit Schwarzwurzelragout
und Cashew Ruccola Dip^{A,H,L,P}
€ 19,50

Linsen Curry mit Wildreismischung und Kokos-Minz Creme
€ 16,50

Hausgemachte Wildsülze vom heimischen Reh & Wildschwein
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln^{2,3,H,U,V}
€ 13,-

Herrentoast kleine Rindersteaks mit geschmorten Zwiebeln
& Champignons sowie Salatgarnitur^{A,H,L}
€ 20,-

Buntes Fischcurry mit Linsen, Lachs und Zander
dazu Wildreismischung¹
€ 26,-

Bandnudeln mit Rosenkohl aus dem Ofen
mit Cranberrys und Cashews^{A,P}

€ 16,50

...und mit Hähnchen

€ 26,-

Schweinefilet im Speckmantel in Kräutermarinade , Rübengemüse
und Kartoffelrösti^{2,3,U}

€ 27,-

Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst,
Kassler, Bauch & Bratkartoffeln^{2,3,D,V}

€ 18,00 //-oder mit zwei Würstchen € 22,50

paniertes gebratenes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln
& Champignonrahm oder Paprikasoße^{A,H,L,2,3}

€ 20,- oder als Probierportion zu € 13,50

Rumpsteak auf Portweinsahne
mit geschmorten Champignons und Kroketten^{A,L}

€ 29,-

Wildschweinragout mit Pilzen, Preiselbeeren,
Bandnudeln und kleinem Salat^{A,H}

€ 24,50

Vanille Mascarponecreme mit Fruchtkompott ^L
€ 3,80

Amarettogläschen mit Espresso, Walnusseis,
Sahne & Amarettini
^{A,H,L,O,1,9} € 5,-

Das Dessert zum Trinken

Warmer Schwarzwälder Kirsch im Glas mit Sahnehäubchen
und Schokoladenstreusel ^L
€ 4,50

Orangen- Mohncrêpe mit Quarkmousse
und Zitrusfruchtkompott ^{A,H,L,2}
€ 7,50

09.01.2026 :: alle Preise Inklusiv Preise :: Zusatzstoffe & Allergene liegen aus

*Bei allen Fritteisengerichten können Gluten und Ei enthalten sein :: Irrtum vorbehalten