KLASSIKER DER WOCHE

Vorspeise

SALAT WALDORF
Gebratene Wachtelbrüste

€ 29,50

VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

Terrine von Kalbsbacke und Gänseleber, bunter Blumenkohl	€ 29,50
Gefüllter Kaninchenrücken, Gurke und Apfel, Buttermilchsud, Kräuteröl	€ 29,50
Quiche von Pastinake, Birne und Walnuss, Frisée, Cranberry-Vinaigrette	€ 22,00
Salat von Matjes, Kartoffel und Schnibbelbohne, rote Zwiebel, Zitronenschmand	€ 25,00
Gemischter Salat	€ 14,50

SUPPEN

Blumenkohlschaumsüppchen, Münstercrostini	€ 18,00
Rinderkraftbrühe, Trüffelroyale	€ 18,00

VEGETARISCHES

Gebackenes Ei und geräucherte rote Bete, Kartoffel-Schmandpüree	€ 32,50
Maitake, Spinatrisotto, Topinambur, Haselnussschaum	€ 32,50

FISCHGERICHTE

Gebratener Seehecht auf Pfifferlings-Gnocchi-Gröstl	€ 37,00
BBQ-Karpfen-Tempura, Whisky-Karotten, Süßkartoffel	€ 32,00
Seeteufel und Krabbenbisque, Spinat, feine Nudeln	€ 37,00

FLEISCHGERICHTE

Eingemachtes Kalbsfleisch, Pilav, Karotten-Lauchgemüse	€ 31,50
Rosa gebratene Rehkeule, Petersilienknöpfle und -gemüse	€ 36,00
Rinderschmorbraten „Brasato“, Schupfnudeln, zweierlei Wirsing	€ 33,50

KLASSIKER

Hausgemachte Maultaschen, Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat	€ 27,50
Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln, Beilagensalat	€ 38,50
Kalbsleber „Berliner Art“, Kartoffelpüree	€ 38,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten, Spätzle, Maultasche, Jus	€ 43,00
Kaltes Roastbeef, Sauce Remoulade, Bratkartoffeln	€ 31,00

GOURMET-TRADITION

Vorspeise:

GEBRATENE GÄNSELEBER
Feigenconfit, Brioche

€ 41,00

Hauptgericht:

REHRÜCKEN
Preiselbeer-Pfefferjus, Schupfnudeln, Kohlrabi

€ 58,00