

Vorspeisen

Geschnittenes Tatar vom Kalb 19,00 €
Maggikraut, Stundenei, Altbierkäse

Knusper Entenfilet und Kalbszunge 19,00 €
Waldorfsalat, Walnuss Mayo, Apfel

Gebeizter Saibling mit Fenchelsaat und Anis 18,00 €
Rettichsalat, Champignons, Mandarine, Printe, saure Sahne

Winterrolle von der Ente 18,00 €
Rote Beete Apfel, Grünkohl Salat, Wacholder

Zwiebelsuppe 13,00 €
Freiland Eiernudeln, gratinierter Altbierkäse

Zwischengerichte

Himmel und Erde K: 17 €
Oesterwinds Blutwurst, Apfel, Zwiebel, Kartoffel G: 24 €

Menü

Saibling, Süppchen, Fisch oder Bäckchen, Käsekuchen 69,00 €

Hauptgang

Hirschrücken 31,00 €
Schlehe, Morchelrahm, Lila Karotte, Kalettes, Dauphinekartoffeln

Kalbsbäckchen und ausgebackene Schweinspraline 29,00 €
To(b)inambur, Schwarzwurzelrahm, Kräuter Kartoffelplätzchen

Roulade wie von Oma 26,00 €
Möhren untereinander, Semmelknödel mit Speck, Senfsauce

Hirschragout 30,00 €
Buchenpilze, Sellerie Grießtaler, Selleriecreme, saure Wurzelpetersilie

Roulade, Galatine vom Perlhuhn 27,00 €
Pottschlot, Zitronenvelouté, Steckrüben Schinken Praline

Schwarzer Heilbutt confiert in Haselnussöl 28,00 €
Rotes Sauerkraut, Birne, Dill, Linseneintopf

Nachspeisen

Halbflüssiges Schokoladenküchlein 13,00 €
Vanilleeis, wilde Preiselbeeren, reduzierte Sahne

Omas Käsekuchen 13,00 €
Pastinake, Orange, weißer Glühwein

Birne Helene 13,00 €
Pochierte Birne, Vanilleeis, Schokoladensauce

Orangen Sorbet 13,00 €
Eierlikör