

Wild-Menü

VORSPEISE

GEBRATENE GÄNSELEBER
„Foie gras“ aus Frankreich
mit hausgemachtem Zwiebelconfit

HAUPTGANG

GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN
mit Birnen-Rotkraut und hausgemachten
Serviettenknödel, serviert mit Preiselbeeren

DESSERT

TONKABOHNEN-MOUSSE
mit Zwetschgenkompott
und Mandel-Crumble

69 €

WIR WÜNSCHEN EINEN

Guten Appetit



SUPPEN

| | |
|--|----|
| Tagessuppe (Fragen Sie uns) | 7 |
| Cremige Kürbissuppe, garniert mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl | 10 |

VORSPEISEN

| | |
|---|----|
| Drei hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen mit süß-sauer-Sauce | 13 |
| Carpaccio vom Rind im Kräutermantel mit Parmesanstreifen | 17 |
| Gebratene Gänseleber „Foie gras“ aus Frankreich mit hausgemachtem Zwiebelconfit | 19 |

SALATE

| | |
|---|----|
| Kleiner grüner Salat mit Salatkernen | 7 |
| Kleiner Blatt- und Rohkostsalat mit Salatkernen | 9 |
| Kleiner grüner Salat mit gebratenem Ziegenkäse, mariniert mit Honig, garniert mit rotem Pfeffer und Walnüssen | 16 |



HAUPTGÄNGE

VOM KALB

| | |
|--|----|
| Wiener Schnitzel mit hausgemachten Kartoffelsalat | 29 |
| Cordon bleu mit Gemüse der Saison und Pommes-frites | 31 |
| Zartes Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle | 29 |
| Geschnetzelte Leber wahlweise sauer oder in Butter mit knusprigem Rösti | 29 |
| Riz Casimir - Kalbsgeschnetzeltes in Currysauce im Reising, garniert mit frischen Früchten | 29 |
| Rebstockgeschnetzeltes Zarte Kalbsfleisch-Kalbsnierli-Kalbsleberli in feiner Cognac-Rahmsauce, serviert mit knusprigem Rösti | 29 |

VOM RIND

| | |
|--|----|
| Klassisches Filetgulasch „Stroganoff“ serviert mit hausgemachten Spätzle | 37 |
| Rosa gebratenes Filet vom Jungbullen aus deutscher Aufzucht, an Sauce Café de Paris serviert mit Pommes-frites | 42 |



HAUPTGÄNGE

WILD

| | |
|---|----|
| Rosa gebratener Rehrücken „Baden-Baden“ mit Rotkraut mit Maronen, sautierten Waldpilzen und hausgemachten Spätzle | 45 |
| Rehschnitzel mit sautierten Waldpilzen und hausgemachte Spätzle | 38 |
| Zartes Ragout vom Wildschwein mit hausgemachten Serviettenknödel, serviert mit pochierter Birne mit Preiselbeeren | 36 |
| Portion Rotkraut mit Maronen | 6 |

FISCH

| | |
|---|----|
| Gegrilltes Lachssteak an Champagner-Sauce, serviert mit Tagliatelle und frischem Blattspinat | 34 |
| Schwarzes Risotto aus Venere-Reis mit gegrillten Garnelen in Knoblauch und Chili | 36 |

VEGETARISCHE GERICHTE

| | |
|---|----|
| Hausgemachte Serviettenknödel an einem Ragout aus Edelpilzen | 25 |
| Tagliatelle an cremiger Trüffel-Sauce mit schwarzem Trüffel | 28 |
| Hausgemachte Spätzle mit Kürbis, Spinat, Feta und Tomaten, serviert in einer Gusseisenpfanne | 25 |