

## Vorspeisen

Warmes Rote Bete Carpaccio mit Birnenconfit,  
gerösteten Walnüssen und Zanderklößchen  
€ 16,50

Pastinakensalat mit Schwarzkirschdressing  
und gebratenem Wildhasenrücken  
€ 17,50

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Croûtons  
€ 9,50  
und Hirschschinken  
€ 14,50

Kleiner gemischter Salat  
★ ★ ★  
€ 6,50

Großer gemischter Salat  
€ 10,50

Großer Antipasti Teller *1)2)3)4)7)*  
€ 18,50

Kleiner Antipasti Teller *1)2)3)4)7)*  
€ 13,50

## **Suppen**

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen  
€ 7,50

Rindfleischartopf mit Suppennudeln und Meerrettich  
€ 7,50

Mediterrane Fischsuppe mit Safran und Knoblauchcrostini  
€ 14,50

## **Vegetarische Gerichte**

Kürbisrisotto  
mit Shiitake Pilzen und Lauchzwiebel-Tempura  
€ 16,50

Serviettenknödel mit Crème-Spinat  
und gebratenen Steinpilzen  
€ 19,50

## **Fisch**

Gebratener Zander  
mit Butterrüben und Kressnudeln  
€ 26,50

Gambas in Kokossauce  
mit Mango-Süßkartoffelragout  
€ 27,50

Gegrillte Dorade mit Rotwein-Schalotten  
und Radicchio-Risotto  
€ 26,50

Kabeljau mit Speck gebraten  
Linsengemüse und Kartoffelpüree  
€ 24,50

## **Fleisch**

Entenbrust mit Cassissauce  
Quittenrotkraut und Haselnuss-Schupfnudeln  
€ 25,50

Geschmorte Kalbshaxe  
mit Selleriepüree und Steinpilznudeln  
€ 26,50

Rosa gebratene Rehnüsschen mit Orangensauce  
Rosenkohlgemüse und Cantucciniknödel  
€ 28,50

Rinderrückensteak mit Parmesankruste  
Blattspinat und Thymian-Polenta  
€ 27,50

## Desserts

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott und Vanilleeis

€ 12,50

Zartbitter-Schokoladenmousse mit glacierten Datteln und Pistazieneis

€ 12,50

Tiramisu mit gebratenen Feigen und Nougateis

€ 12,50

Dreierlei Sorbets

€ 9,00

Kleiner Käseteller  
mit hausgemachtem Feigensenf

€ 14,50

### Erläuterung der Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff

2) mit Konservierungsstoff

3) mit Süßungsmittel

4) mit Phosphat

5) mit Antioxidationsmittel

6) mit Geschmacksverstärker



7) geschwärzt

8) enthält eine Phenylalaninquelle

9) Coffeinhaltig

10) Chininhaltig

11) gewachst

12) enthält Phenylalaninquelle

Sehr geehrte Gäste,

sollten Sie von Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Diese halten die Allergen-Dokumentation gerne für Sie bereit.

## Das Ländliche Menü

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Croûtons



Rindfleischeintopf mit Suppenudeln und Meerrettich



Geschmorte Kalbshaxe  
mit Selleriepüree und Steinpilznudeln



Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott und Vanilleeis

€ 52,00

ohne Suppe € 45,00

## Das Städtische Menü

Warmes Rote Bete Carpaccio mit Birnenconfit,  
gerösteten Walnüssen und Zanderklößchen



Mediterrane Fischsuppe mit Safran und Knoblauchcrostini



Rosa gebratene Rehnüsschen mit Orangensauce  
Rosenkohlgemüse und Cantucciniknödel



Tiramisu mit gebratenen Feigen und Nougateis

€ 62,00

ohne Suppe € 55,00