VORSPEISEN

Französische Zwiebelsuppe I **7.0 Euro** D,G,H
Zwiebelsuppe mit Weißwein und Butter, dazu mit Käse überbackene Croutons

Paprika-Schmand-Suppe I **6.5 Euro** I
fruchtig aromatisch aus roter Paprika mit feinen Raucharomen

Herbstliche Spezialitäten

Kürbiscremesuppe I **6.5 Euro** D,G,H
mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen & kleinen Kürbiswürfel

Maronensuppe I **6.5 Euro** D,G,H
mit Trüffelöl, Haselnüssen & karamellisierter Birne

VEGAN - VEGETARISCH

Gemüsecurry vegan | **16.5 Euro** A, B, C, F, G
gemischtes Gemüse in einer Currysauce
mit Kokosmilch und Cashewkernen, dazu Reis

Champignons in Rahm vegetarisch | **12.5 Euro** A, C, G
frische Champignons in einer Sauce aus Schalotten
und Sahne auf einem frischen Rösti

Frische Spinatknödel vegetarisch | **13.5 Euro** A,F,G
in der Butterpfanne geschwenkt, auf Wildkräutersalat
und Parmesan

Kaiserschmarrn

NEU

flaumiger Kaiserschmarrn ohne Rosinen, beidseitig
gebacken...

klassisch mit Apfelmus | **11.5 Euro** A, D, G, I

einfach mit hausgemachter Vanillesauce | **12.0 Euro** A,F,G

oder besonders mit Zwetschgenröster | **14.5 Euro** A,F,G

MAL WAS ANDRERES

Tellerrösti mit Lachs | **14.5 Euro** A,F,G
Reibekuchen aus geriebenen Kartoffeln mit Zwiebeln, dazu Raucherlachs und Sahnemeerrettich, Dillspitzen

Spaghetti Aglio e Peperoncino | **14.5 Euro** C,G,J
in aromatischem Olivenöl geröstete Knoblauchwürfel mit feurigem Chili, geschwenkten Tomaten & Parmesan

dazu gegarte Garnelen in Knoblauchsud | **18.5 Euro** F, I, N

Orecchiette "Pulpo" | **17.5 Euro** F, I, N
schonend sous vide gegarte Oktopusarme mit zarter Konsistenz und feinem Aroma, dazu Asiasauce Sweet Chili mit Ingwer und Sesamöl abgerundet

AUS DEM WASSER

Lachsfilet in Limetten-Buttersauce | **22.5 Euro** C,G,J
auf einem frischen Tellerrösti und einem Bett aus Brasserie-Blattspinat

Riesengarnelen in Curry-Safransauce | **17.5 Euro** C,G,J
Riesengarnelenschwänze ohne Schale. Sous vide gegart, in einer Sauce von Kokos, Curry und Safranfäden, dazu grüne Tagliarini

SCHWEIN, RIND, KALB & WILD

Frisches Schweineschnitzel
I 18.5 Euro A,F,G

Pommes frites und Salatteller

mit Champignonrahm oder

mit einer feinen Sauce aus Paprikastreifen oder

mit Schmorzwiebeln und hausgem. Kräuterbutter

Schweinemedaillons in Pfeffer-Orangenschmand
I 22.5 Euro G, I, J

zarte Schweinemedaillons in einer feinen Sauce, dazu Röstinchen und Salat

Kohlwurst - Mettenden
I 17.5 Euro C,G,J

mit Grünkohl, klassisch mit Zwiebeln und Haferflocken gebunden, abgerundet mit Speck & in Butter geschwenkte Drillinge

Hessisches Schmandschnitzel
NEU

I 21.5 Euro C,G,J

knusprig paniertes Schnitzel mit einer cremigen, würzigen Sauce aus Schmand, Zwiebeln, Speck & frischen Kräutern, dazu knusprige Bratkartoffeln und Gurkensalat mit Joghurt-Schmand-Dressing

SCHWEIN, RIND, KALB & WILD

Argentinisches Roastbeef
29.5 Euro C,G,J

Kroketten und Salatteller

mit hausgem. Kräuterbutter oder

Schmorzwiebeln mit Kräuterbutter oder

feiner sahniger Trüffelsauce

Ragout nach Ossobucco-Art
20.5 Euro A,F,G

vom Rinderbeinfleisch mit Sellerie - und Karottenwürfeln, dazu Rahmwirsing und Kartoffelstampf aus frischen Kartoffeln, klassisch mit Milch, Sahne und Butter verfeinert

Hirschgulasch
27.5 Euro G, I, J

mit Kartoffelklößen halb & halb, Apfelrotkohl mit Butter und Balsamico verfeinert, dazu Wildpreiselbeeren

Wildscheinragout
25.5 Euro C,G,J

mit frischen Spätzle, dazu geschnittener Wirsing in fein gewürzter Rahmsauce & Wildpreiselbeeren

DESSERT

MOUSSE HELL & DUNKEL
1 **5.5** **Euro** A, F, G, H

cremiges Dessert aus hellem und dunklem Mousse au Chocolat, dazu Obstbeilage

Pflaume trifft Zimt
1 **5.5** **Euro** A, F, G, H

halbierte Pflaumen in einer Sauce aus Zimt und Nelken, Spekulatius-Crumbl und Vanilleeis

Baumkuchen-Trüffel Törtchen
1 **6.5** **Euro** A, F, G, H

rundes Baumkuchentörtchen in meisterhaftem Pâtisserie-Genuss, gefüllt mit Trüffelcreme auf Biskuitboden mit dunklem Spiegel

A, F, G, H

Kaiserschmarren
flaumiger Kaiserschmarrn ohne Rosinen, beidseitig gebacken...

klassisch mit Apfelmus **1** **6.5** **Euro**

einfach mit Vanillesauce **1** **7.0** **Euro**

oder besonders mit Zwetschgenröster **1** **8.5** **Euro**