

Apéritif des Monats

„Prosecco Helene“ mit Winterbirnenlikör“¹ € 4,90

Vorspeisen und kleine Gerichte

Marinierte Berglinsen / körniger Frischkäse / unser Pesto € 10,20

Gebeizte Erpelbrust / Röstpilze / Blattgrün € 12,80

Herbstgrün / gebratene Hasenrückenstreifen / glasierte Maronen / Pflaumenrelish € 12,90

Rote Bete Carpaccio / Kürbisshot / Käsepraline € 11,90

Tonnato vom Eichelschwein / lila Kartoffelchips / Avocadoragout € 11,90

Kleine Begleitung gefällig?

Zu unseren Hauptgerichten empfehlen wir unseren kleinen Blattsalat € 4,50

Suppen, die das Herz erwärmen

Schaum vom Gartenkürbis mit Öl & Kernen € 6,90

Feines Süppchen von Waldzwerger € 7,10

Kraftbrühe vom Rind mit „viel drin“ € 7,50

Vom Feld

Blattspinat / Bio-Spiegelei / gestrudelte Kartoffeln / gebratene Kirschtomaten € 13,00

Vegan

Polentaterrine / Waldzwerger / Ratatouille / Kräutersalat € 15,30

Von der Weide

Jungschweinefilet im Baconmantel / sautierte Speck-Champignons / Butterknöpfe € 18,90

Rosé gebratene Entenbrust / Kraftsoße / getrüffelter Spitzkohl / Schupfnudeln € 21,80

Rehnüsschen / Aromaten / Spitzkohl / Waldzwerger / Serviettenknödel / Preiselbeeren € 22,90

Zweierlei von der Oldenburger Ente –Keule sous vide & Bratwürstchen-
Limettenspitzkohl / Kartoffelstampf € 19,90

Rinderfiletsteak mit Riesengarnele „Surf & Turf“ / Wintergemüse / Pfefferrahm / Rösti € 27,90

Zartes Rehragout mit Holundernote / Rosmarin
Rotkraut / Rosenkohl & Butterknöpfe € 17,90

Kalbstafelspitz in Bouillon / Meerrettichsoße / Kartoffeln € 23,70

Rinderfiletstreifen / Pfifferlingssoße / Wintergemüse € 19,00

Unser Tipp:

Hasenrückenfilet / Wacholderrahm / Rosenkohl mit Specknote / Rote Bete Stampf € 22,20

Aus Fluss und Meer

Lachsfilet in Blaumohn gebraten / Hummerbisque
Winterrüben / Kartoffeln mit Marrakesch-Pfeffer € 18,70

Zanderfilet mit Erbsenkruste / Blattspinat / Rote Bete / Himalaya-Gewürzreis € 21,90

Süße Verführungen

Cremiges Vanilleeis mit steirischen Kürbiskernen und -öl - € 4,20

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleblubb und Eiscrème € 7,90

Crème brûlée classic & geschabtes Sorbet € 8,10

Zweierlei von der Schokolade € 7,90

Käsedessert mit Brie / Praline von Frischkäse in Kräutern / Feigenchutney € 9,90

Weinempfehlung:

Nahe

2017

NEU: Hauswein „Alte Villa Schlossblick“

Weißburgunder -trocken-

Weingut Hermann Heinrich Peitz

-mit elegantem Schmelz und leichter Mineralität erfreut den wahren

Genießer mit Anspruch auf Vollkommenheit-

0,75 l - € 21 0,2 l € 6,00

Vorweg und zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen Brot mit Aufstrichen.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir uns erlauben,

bei Nachbestellung € 2,60 zu berechnen.

Unser Menü des Monats



Kleine Leckereien aus unserer Vorspeisenküche

Gebratenes von Fluss & Meer mit Kürbisravioloni
Rosé gebratene Entenbrust / Kraftsoße / getrüffelter Spitzkohl / Schupfnudeln

Zweierlei von der Valhronaschokolade

€ 56,00

-ohne Zwischengang : € 46,00



Küchenzeiten: 12.00 – 13.30, 18.00 bis 21.00 Uhr

Hinweis: Da wir je nach Einkauf unsere Karte täglich ein wenig anpassen könnten,
kann es vorkommen, dass diese Karte nicht immer aktuell ist. Wir bitten um Ihr Verständnis.