

Vorspeisen:

<i>Linsen mit Entenbruststreifen und Gänseleber</i>	18,00 €
<i>Endivien mit Forellenfilet und Senfvinaigrette</i>	13,00 €
<i>Wildterrinen an Waldorfsalat</i>	14,00 €

Suppen:

<i>Feldsalatsuppe mit Blutwurst und Salat</i>	8,00 €
<i>Wachtelessenz mit gebratener Wachtel</i>	8,00 €

Hauptgerichte:

<i>Knurrhahn an Fenchel-Safran-Gemüse und Gnocchi</i>	18,00 €
<i>Merlussa mit Schneckenrisotto und Scampi auf Salsa verde</i>	21,00 €
<i>Seezunge mit Apfel-Sellerie-Gemüse</i>	25,00 €
<i>Perlhuhnbrust mit Rosmarin-Apfelmus und Kartoffelpüree</i>	22,00 €
<i>Ochsenbacke an Graupenrisotto und Wirsing</i>	19,00 €
<i>Kalbskotelett mit gefüllten Artischockenböden</i>	27,00 €

Desserts:

<i>Birnentorte mit Williamscreme und Vanilleeis</i>	9,00 €
<i>Ziegenkäsesouffle mit Preiselbeeren und Mohnparfait</i>	8,50 €
<i>Kürbisflan</i>	7,50 €

Zu unseren Gerichten geben wir die folgende Weinempfehlung:

2009	<i>Cruz de Piedra Macabeo, Calatayud</i>	1/1 Fl.	20,00 €
2009	<i>Bianco di Custoza Bardolino, Zeni</i>	1/1 Fl.	24,00 €
2009	<i>Tageslohn Weißburgunder, Münzberg</i>	1/1 Fl.	22,00 €
2008	<i>Teroldego Mezzacorona</i>	1/1 Fl.	22,00 €
2006	<i>Villa Pillo Borgoforte, Toscana</i>	1/1 Fl.	30,00 €
2008	<i>Cata Greco, Kalabrien</i>	1/1 Fl.	21,00 €

Offene Weine:

<i>Weißherbst</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Grauburgunder</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Tempranillo</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>5,00 €</i>

Biere:

<i>König Pils</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>1,50 €</i>
<i>König Pils</i>	<i>0,3 Ltr.</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Westheimer Pils</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Westheimer Pils</i>	<i>0,3 Ltr.</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Köstritzer</i>	<i>0,3 Ltr.</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Diebels Alt</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Diebels Alt</i>	<i>0,3 Ltr.</i>	<i>2,00 €</i>
<i>König alkoholfrei</i>	<i>0,3 Ltr.</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Weizenbier</i>	<i>0,5 Ltr.</i>	<i>3,30 €</i>

Spirituosen:

<i>Weizenkorn</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,40 €</i>
<i>Alter Schneider</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Baileys</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>

Alkoholfreie Getränke:

<i>Eistee</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>1,00 €</i>
<i>Pepsi Cola</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>1,70 €</i>
<i>7 up</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>1,70 €</i>
<i>Mirinda</i>	<i>0,2 Ltr.</i>	<i>1,70 €</i>
<i>Tonic Water/Bitter Lemon/Ginger Ale</i>	<i>0,25Ltr.</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Germeta Mineralwasser</i>	<i>0,25 Ltr.</i>	<i>1,70 €</i>
<i>Selters</i>	<i>0,7 Ltr.</i>	<i>4,60 €</i>

Heißgetränke:

<i>Kännchen Kaffee</i>		<i>3,20 €</i>
<i>Kännchen Tee</i>		<i>2,70 €</i>
<i>Espresso</i>		<i>2,00 €</i>
<i>Capuccino</i>		<i>2,20 €</i>
<i>Schümli Kaffee</i>		<i>2,00 €</i>
<i>Caffè-Latte</i>		<i>2,70 €</i>

*„Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er zurücklässt,
ist bleibend.“*

Johann Wolfgang von Goethe

Unsere Menüempfehlung:

Linsensalat mit Zander

*

Wachtelessenz

*

*Kaninchen-Schnecken-Ragout auf Trüffelrisotto**

*

*Scheiben aus dem Hirschrücken an
Honig-Balsamessig-Soße mit Kürbisravioli*

*

*Birnentarte mit Williamscreme und Vanilleeis
oder
Käseauswahl*

Preis: 5-Gang-Menü: 58 €

4-Gang-Menü: 48 €