

Wild und Fisch

- Schnitzelchen vom Hirschkalb in der Weißbrot-Mandelkruste gebacken auf Rahmwirsing und Dauphinkartoffeln* (Weizen, 6, 9) € 14,80
- Wildererragout von Reh und Hase in Preiselbeerrahmsoße, Brokkoliröschen und handgemachte Gnocchi* (Weizen, 6, 9) € 12,50
- Fasanenbrust aus der Buttermilchbeize in Orangensoße mit Apfelrotkraut und Rahmspätzle* (Weizen, 6, 11) € 12,50
- Bouillabaise mit Fenchel und ofenfrisches Baguette* (Weizen) € 15,50
- Gebäckene Riesengarnelen und Tintenfische mit Gremolata und Zitronencreme, dazu Ofenkartoffel* (Weizen, 9) € 13,50
- Gebratene Filets vom Knurrhahn auf einem Risotto-Artischockenbett, dazu bunter Salatteller* (Weizen, 6, 9) € 15,80
- Galizische Atlantik-Pfahlmuscheln aus dem Weißwein-Kräutersud mit ofenfrischen Baguette* (Weizen, 6) 250 gr. €8,00
500 gr. €12,00