

# Speisekarte

Kartoffelsuppe mit gerösteten Chorizostreifen 6,00 €  
*Potato soup with roasted Chorizo slices*

Waldpilzconsommé mit Steinpilzravioli 6,50 €  
*Mushroom consommé with mushroom ravioli*

Deftige Gulaschsuppe mit Schmandnockerl 7,00 €  
*Goulashsoup with Cream fraîche*



Winterliche Salatbowl mit geräucherter Entenbrust 13,00 €  
angemachtem Rotkohl, Kichererbsen, gerösteten Nüssen  
und Orangenfilets  
*Wintry salad bowl with smoked dug breast  
marinated red cabbage, chickpeas, roasted nuts  
and orange fillets*

Bunter Salatteller an Limettenvinaigrette 15,00 €  
mit hausgebeiztem Lachs, Mango und geröstetem Sesam  
*Mixed salad with lemon vinaigrette, mango and roasted sesame*

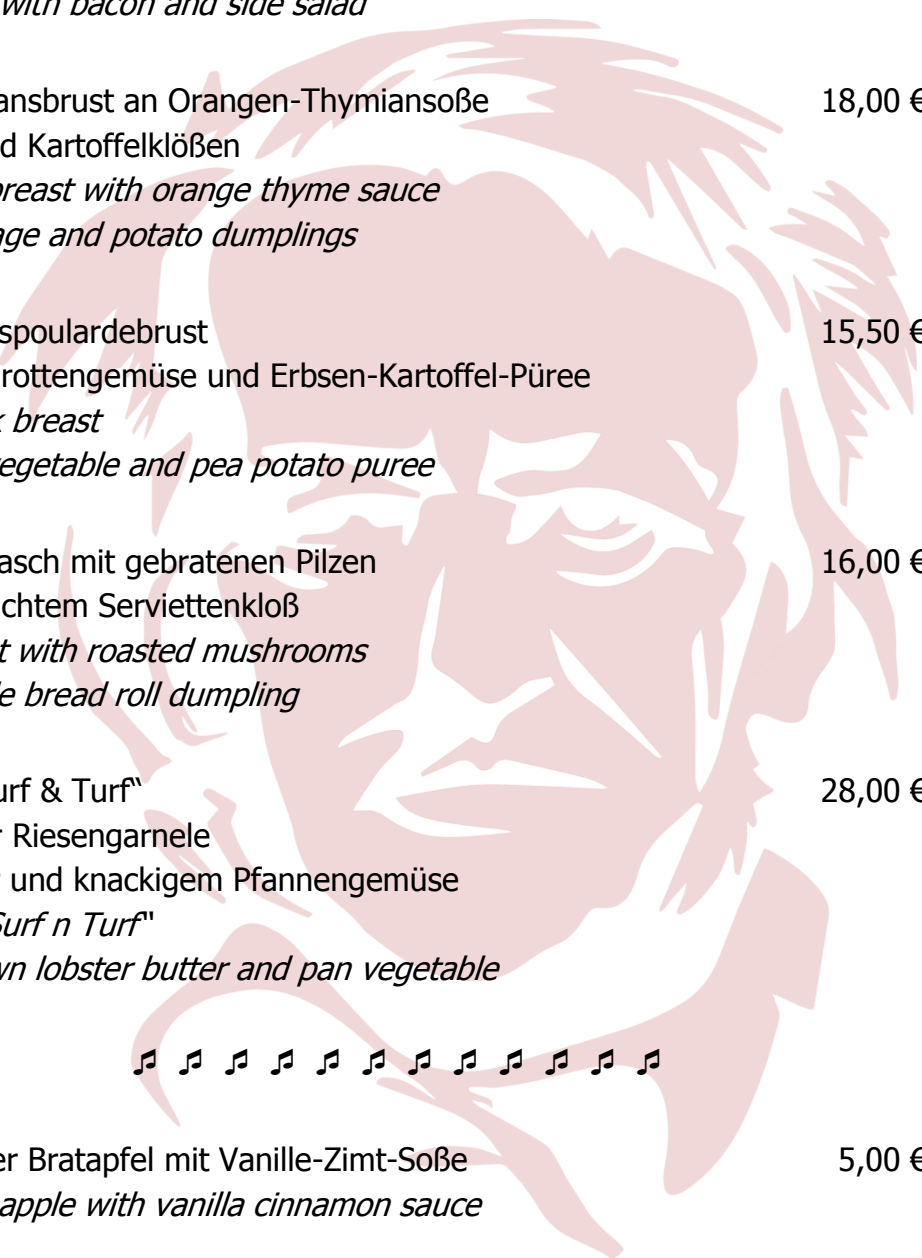
Hausgemachtes Kartoffelrösti mit Waldpilzragout 10,50 €  
*Homemade hash browns with wild mushroom ragout*



Pasta in leichter Dijon-Senfsoße 12,50 €  
mit Wildlachswürfeln und Broccoliröschen  
*Pasta in light Dijon mustard sauce  
with wild salmon cubes and broccoli roses*

Gebrautes Flusszanderfilet 17,00 €  
auf Berglinsenragout mit geröstetem Rosenkohl  
*Fried river pikeperch  
with lentil ragout and roasted brussels sprouts*

# Speisekarte



Paniertes Schweinekotelett mit Preiselbeeren, Speckröstkartoffeln und einem kleinen Salat <i>Breaded pork cutlet with cranberries, fried potatoes with bacon and side salad</i>	14,50 €
Geschmorte Gansbrust an Orangen-Thymiansoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen <i>Braised duck breast with orange thyme sauce with red cabbage and potato dumplings</i>	18,00 €
Gebratene Maispoulardebrust auf buntem Karottengemüse und Erbsen-Kartoffel-Püree <i>Friedcorn duck breast mixed carrot vegetable and pea potato puree</i>	15,50 €
Hirschrahmgulasch mit gebratenen Pilzen und hausgemachtem Serviettenkloß <i>Venison ragout with roasted mushrooms and homemade bread roll dumpling</i>	16,00 €
Rumpsteak „Surf & Turf“ mit gebratener Riesengarnele Hummerbutter und knackigem Pfannengemüse <i>Rump steak „Surf n Turf“ with fried prawn lobster butter and pan vegetable</i>	28,00 €
♪ ♪ ♪ ♪ ♪ ♪ ♪ ♪ ♪ ♪ ♪ ♪ ♪	
Weihnachtlicher Bratapfel mit Vanille-Zimt-Soße <i>Baked stuffed apple with vanilla cinnamon sauce</i>	5,00 €
Cassis-Sorbet mit badischem Sekt aufgegossen Cassis sorbet with secco	5,00 €
Spekulatius-Parfait mit Glühwein-Kirschen Spekulatius parfait with mulled wine cherries	6,00 €
Käsevariation mit Feigen-Senf und Weintrauben <i>Cheese variation with fig mustard and grapes</i>	10,00 €