



Vorspeisen

Mit Steinpilzen gefüllte Ravioli
in einem Parmesan Trüffel Rahm und gebratene Garnelen
15,50 €.

Hausgebeizter Lammrücken auf einem süß-saurem Linsensalat
marinierte Birnenwürfel, Wintersalat und Thymian Croutons
14,70 €.

Suppen

Hausgemachte Wild Consommé
mit Wurzelgemüse, Rehklößen und Wildschweinmettwurst
7,60 €.

Pastinaken-Apfel Rahmsuppe
mit Majoran, Creme Fraiche und geräucherter Forelle
8,50 €.

Fischgerichte

Gebratene Riesen Wildwasser Garnele und gebratenes Zanderfilet
auf einem Safran Risotto, mit einem Zitronen-Thymian Schaum
und dazu ein bunter Salat
42,90 €.

Auf der Haut gebratenes Ahrenhorster Waller-Filet
auf getrüffelten Rahmwirsing und ein hausgemachter Kartoffel Rösti
33,80 €.



Fleischgerichte

Zart gebratenes Schweinekotelett vom Schwäbisch-Hällischem Landschwein
mit einer Kräuter Jus, auf cremigen Apfel-Sellerie Püree
und gebratenen jungen Bohnen
28,70 €.

Zart rosa gegrilltes Rumpsteak vom Weiderind
begleitet von glasierten roten Zwiebeln, gebratenen
Rosmarinkartoffeln und einer leichten Pfeffersauce
37,90 €.

Rosa gebratener Rehrücken unter einer Rosmarin Kruste
mit Maronen in Glühweinsauce, in Speck und Zwiebeln geschmorter
Rosenkohl und ein Kartoffel-Pfifferlings Gratin
46,50 €.

Rosa gebratene Entenbrust
auf einer Walnuss Polenta Creme, geschmorten Schwarzwurzeln
und einer Orangen Gin Sauce
34,80 €.

Dessert

Hausgemachte Lebkuchen Crème brûlée
6,80 €.

Fruchtiges Cassis Sorbet mit Tonkabohnen Panna Cotta
und Zimt Brioche Crumble
7,90 €.

Süße Glühwein Birne mit einer Orangen Mousse
und einem cremigen Spekulatius Eis
9,80 €.