

- Vorspeisen -

Kürbissuppe Kürbiskernöl	- vegan -	5,90 €
Kleiner Blattsalat Kerne & Nüsse		5,60 €
Kleiner Feldsalat Speck & Croûtons		7,50 €
Vorspeisen Variation		11,00 €
	<i>zwei Personen</i>	20,00 €
	<i>jede weitere Person</i>	+ 8 €

- Hauptgänge -

Feldsalat Speck / Croûtons		14,60 €
Tête de Moine / Granatapfelkernen / kandierten Walnüssen		19,50 €
Salat Ziege karamellierter Ziegenweichkäse / Blattsalat / Nüsse & Kerne		17,90 €
Käsespätzle Bergkäse-Emmentaler-Edamer / Schmelzzwiebeln		14,30 €
Kürbis-Süßkartoffel-Kokos-Gratin Grillgemüse / Salbei / Basilikum-Rucola-Pesto / kandierten Walnüssen	- vegan -	17,50 €
Schnitzel vom Landschwein Rotwein- oder Rahmsoße / Spätzle oder Pommes		17,90 €
Perlhuhn-Suprême mit Kürbis-Pilz-Farce gefüllt Rotweinssoße / Grillgemüse / Feldsalat oder Kürbisknöpfe		24,60 € 25,90 €
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust Preiselbeerensoße / Rotkraut / Zweierlei Knödeln		26,90 €
Wildgulasch von Reh und Hirsch Preiselbeeren / Kürbisknöpfe		28,50 €

Hirschrückensteak unter der Kerbel-Walnusskruste 29,30 €
Wildpreiselbeerensoße / Rahmwirsing / glasierten Maronen / Kartoffelkrapfen

- Flammkuchen -

Schwarzwälder 12,20 €
Schmand / Zwiebel / Speck / Käse

Ziege 12,60 €
Schmand / Ziegenweichkäse / Rosmarinhonig / Rucola

- Dessert -

Crème brûlée 5,90 €
frisches Obst

Hausgemachte Kuchen 3,70 €
Mit Sahne + 0,40 €

Dessert Variation 11,00 €
zwei Personen 20,00 €
jede weitere Person + 8 €

Abends gibt es extra verschiedene Tagesempfehlungen.

- Vesperkarte -

ab 14:30

Blattsalat klein groß
Kerne & Nüsse 5,60 € 11,90 €

Feldsalat 7,50 € 14,60 €
Speck & Croûtons

Kürbissuppe *- vegan -* 5,90 €
Kurbiskernöl

Flammkuchen Schwarzwälder 11,30 €
Schmand / Zwiebeln / Speck / Käse

Flammkuchen Ziege 11,90 €
Schmand / Ziegenweichkäse / Rosmarinhonig / Rucola

- Kinderkarte -

<i>Spätzle – Rahmsoße</i>	4,90 €
<i>Pommes</i> Ketchup / Mayo	4,90 €
<i>Kleines Schweineschnitzel vom Landschwein</i> Spätzle oder Pommes	9,50 €