

VORSPEISEN

Heimischer Feldsalat | Kartoffel-Dressing

Speck | Kracherle

14

Eingelegte Rote Bete & Horbener Ziegenfrischkäse

Orangenvinaigrette | geröstete Walnüsse | Rucola

16

Sanft geräucherter Wildlachs

Buttermilchsud | Feldsalat | Rettich

18

„Bärenteller“

Rind | Kalb | Schwein | Sauce Béarnaise

Spätzle | Marktgemüse

35

Rinderrückensteak | Schalotten-Senfkruste

Bratkartoffeln

36

Geschmortes Hirschragout

Rotkraut | Waldpilze | Spätzle

35

Hirschrücken | Preiselbeeren

Rotkraut | Spätzle

44

SUPPEN

Rinderkraftbrühe | Flädle

Klößchen

10

Kürbiscremesuppe
geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl

-vegetarisch-

10

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Kartoffelsalat oder Pommes frites

Preiselbeeren

32

DESSERT | EIS

Café Gourmand

Espresso | Kugel Eis

süße Kleinigkeit

8

Schokoladenmousse
Zwetschgenragout | Crumble

11

Creme brûlée

Zimteis

11

Eis und Sorbets

Vanille | Schokolade | Erdbeere

Himbeere | Mango | Zitrone

Kugel 3

Zu den Hauptgängen: Beilagen Feldsalat 6,50

*Umbestellung EUR 3,80

HAUPTGÄNGE

Sautierte Waldpilze in Rahm | Schnittlauch

Tagliatelle | Bergkäse

-vegetarisch-

28

Kaspressknödel

Gemüse vom Münstermarkt in Rahm

-vegetarisch-

28

Kroß gebratenes Zanderfilet

Kürbiskraut | Petersilien-Kartoffeln

36