

## VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

Birnbaum's Forelle - asiatisch geräuchert -, bunter Blumenkohl	€ 25,50
Kaninchenrücken im Kürbiscrunch, Kürbis <sup>3</sup>	€ 25,50
Gefüllte Tropeazwiebel, Quinoasalat, Pinien-Rosinenvinaigrette	€ 20,00
Gebeiztes und geräuchertes vom Lachs, Salatbouquet, Meerrettichschmand	€ 25,50
Gemischter Salat	€ 13,50

## SUPPEN

Lauchschaumsüppchen, confierte Kartoffel, Pfifferlinge	€ 15,00
Wildessenz, Crostini mit kurz gebeiztem Hirsch, Preiselbeere	€ 15,00

## VEGETARISCHES

Orientalischer Kichererbseneintopf, gebackene Auberginenröllchen Kreuzkümmelöl	€ 31,00
Wirsingroulade mit Pilzfülle, Rauchschaum	€ 31,00

## FISCHGERICHTE

Hechtklößchen, Spinat, feine Nudeln, Rieslingsoße	€ 36,00
Forelle Müllerin, Mandelbutter, Petersilienkartoffel	€ 36,00
Saltimbocca vom Zander, Liebstöckel und Schwarzwälder Schinken, Petersilienwurzel	€ 36,00

## FLEISCHGERICHTE

Königsberger Klopse, gerösteter Reis, Lauchgemüse	€ 31,00
Kalbsnieren in altem Balsamico, Bohnengemüse, Kartoffelpüree	€ 31,00
Rebhuhnbrust, Quittenkraut, Gewürzjus	€ 34,00

## KLASSIKER

Hausgemachte Maultaschen, Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat	€ 26,00
Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln, Beilagensalat	€ 36,50
Kalbsleber „Berliner Art“, Kartoffelpüree	€ 36,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten, Spätzle, Maultasche, Jus	€ 41,00
Kaltes Roastbeef, Sauce Remoulade, Bratkartoffeln	€ 29,50

## GOURMET-TRADITION

### VORSPEISE

Gänseleberparfait, Zwetschgenröster, Brioche	€ 44,00
--	---------

### HAUPTGERICHT

Rehrücken, pochierte Birne, Preiselbeer-Grüner Pfefferjus, Brokkoli	€ 69,00
---	---------