

## **VORSPEISEN**

VOIGH EIGEIV	
Carpaccio von rosa gebratenem Kalb dazu Rauchforellen-Mayo, Kaviar und pinke Zwiebeln	15,00 Euro
Gratinierter Ziegenkäse mit Senfsaat Rosmarin, wilder Salat und Rote Beete	14,00 Euro
Gebackener Kartoffel-Rösti mit Trauben cremigem Weißkäse Honig und Walnüssen	13,50 Euro
SUPPEN	
Cremige Zwiebelsuppe mit Äpfeln, Honig, Printen und Speck	9,00 Euro
Waldpilz-Consommé mit Grießklößchen und Pulled Beef	9,00 Euro
Winterliche Süßkartoffelsuppe mit Creme Fraiche und Maronen gern auch vegan	8,50 Euro
HAUPTGÄNGE	
FLEISCH	
200 g Rumpsteak mit Alpenblüten-Butter, Rotweinjus Pfannengemüse und bunten Pommes von der Urkartoffel	28,50 Euro
Wiener Schnitzel vom Kalb - hauchdünn plattiert und knusprig gebacken mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und feinem Gurkensalat	28,00 Euro
Rosa gegarte Entenbrust auf Mole-Sauce Preiselbeeren, Rosenkohl und winterliche Polenta	28,50 Euro

Geschmorte Ochsenbacke an Trüffeljus, Mousseline von Sellerie und Steckrübe

27,50 Euro

grüne Macaire-Kartoffeln mit Nüssen und Früchten



## **FISCH**

Gebratenes Heilbutt-Filet und der Parmesankruste auf Birnen Beurre blanc dazu Karotten-Kartoffelpüree und geschmorte Petersilienwurzel	26,50 Euro
Gebratenes Zanderfilet auf gefüllten Ravioli Parmesan Sauce und Rucola	27,50 Euro
VEGETARISCH / VEGAN	
Gebackener Camembert auf Pflücksalat sautieren Trauben, schwarzen Nüssen, Preiselbeeren Sonnenblumenkernen und kleinen Maultasche	23,50 Euro
Unser Bowl Kürbisstampf, Ofengemüse, Rote Bete Taboulé, rote Linsen Kerne, Sprossen, Pflücksalat und karamellisiertem Spitzkohl wahlweise dazu: gebratene Garnelen oder Tranchen von Erbsen und Soja	23,00 Euro
KINDERKARTE	
Kleines Schnitzel vom Schwein mit Bratkartoffeln oder Pommes und Karotten	11,50 Euro
Crispy Chicken Sticks mit Pommes oder Bratkartoffeln und kleinem Salat	11,50 Euro
Cheeseburger mit Tomate, Salat und Cheddar (gerne auch vegetarisch)	8,50 Euro
DESSERTS	
Beeren-Trauben-Sorbet mit winterlichen Gewürzen gebrannten Mandeln, spanischen Kuchen und Orangen	9,50 Euro
Schokoladen-Lebkuchen-Mousse an Pflaumen-Ragout Creme von Mascarpone und "Moonshines" Toffee-Likör	9,50 Euro
Brownie mit Blaubeer Ganache Ziegenkäse-Espuma und Honig-Crisps	9,50 Euro