



Vorspeisen

- Cremesüppchen von der Schwarzwurzel**
mit geräucherter Gänsebrust
und Maronen **7,50 €**
- Carpaccio vom Schwertfisch**
mit Fenchel, Grapefruit und Schnittlauch-Mayonnaise **12,50 €**
- Kalte Scheiben vom rosa gebeizten Hirschrücken**
an mariniertem Blattsalat und eingelegten Feigen **13,50 €**

Hauptspeisen – Fisch

- Gebratenes Filet vom Zander**
auf Rieslingkraut mit Möhrchen und
Kartoffel-Meerrettich-Püree **23,50 €**

Hauptspeisen – Fleisch

- Brust und Keule von der Heideente**
auf Gewürzrotkohl mit Kartoffelklößen
an eigener Jus **20,50 €**
- Wildragout in Wacholdersauce**
mit Preiselbeerbirne und gebratenen Scheiben
vom Serviettenknödel **19,50 €**

Dessert

- Gefüllter Bratapfel**
mit Marzipan, Pistazien, Rum-Rosinen
und Lebkuchen-Parfait **9,50 €**