

Suppen:

- Kürbiscrèmesuppe mit Croutons* € 5,90
Tafelspitzbouillon mit Leberknödel € 5,90

Unser Tages-Schmankerl:

- Hirschfiletgeschnetzeltes in Lebkuchen-Rotweinsauce*
mit Karotten-Schwarzwurzelgemüse und Spätzle € 23,90

Unser Vorspeisenschmankerl:

- Feldsalat mit hausgemachten Wildschweinschinken*
und Gänseleber Terrine € 12,80

Vom Fisch:

- Fränkisches Karpfenfilet (grätenfrei) gebacken*
mit Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Remoulade € 16,90
Königsee Saiblingsfilet mit Hummerbuttersauce
auf Nudel Risotto und Zuckerschoten € 19,80

Fleischlos und Vegetarisch:

- Pappardelle mit frischem Trüffel und Sahnesauce* € 19,80
Kürbisknödel mit Pesto und Rahmwirsing € 14,80

Hauptgerichte:

- Port. bayrische Ente*
mit Kartoffelknödel und Blaukraut € 19,50
Kalbsleber „Berliner Art“
dazu Kartoffelpüree € 18,90
Lamm-Medaillons mit Kräuterkruste gratiniert
dazu Kartoffelgratin und Ratatouille € 21,60
Ochsenbraten in Burgundersauce
mit Serviettenknödel und Blaukraut € 18,50

Tagesdessert:

- Lebkuchenmousse mit Glühweinschaum und Walnusseis* € 9,50

Unsere besondere Weinempfehlung:

- Weiß:** 2017er Grauburgunder
Weingut Dr. Heger, Baden/Kaiserstuhl 0,2l € 7,50

- Rot:** 2016er „Red Stuff“ Rotweincuvée
Cabernet Sauvignon, Spätburgunder, Portugieser
Weingut Krämer, Rheinhessen 0,2l € 7,50

- Winterspezial: Mandarinen-Sprizz** € 6,50