



# 2016

## Menue 1

### Vorspeise

Waldpilzcreme-Suppe oder Consomme vom Rind

### 2. Gang

Lachstatar nach Art des Hauses mit Salatbouquet  
oder

Roastbeef vom Rind mit selbstgemachter Remoulade und Blattsalat

### 3. Gang

Poulardenbrust auf der Haut gebraten, mit Rahmwirsing und Bärlauchknödel  
oder

Geschmorte Kaninchenkeulen mit Rotkohl und Butterkartoffeln  
oder

Gebratener europäischer Wels mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse  
oder

Rumpsteak mit Rotweinjus, Birnenkartoffeln und winterlichen Gemüse

### 4. Gang (Dessert)

Lebkuchenmousse mit Fruchtspiegel oder Mango Panna Cotta mit Beerenragout

### Preis

als 4 Gang-Menue 39,50 €

als 3 Gang-Menue (ohne 2. Gang) 34,90 €



# 2016

## Menue 2

### Vorspeise

Consommé vom Wildgeflügel oder Rote Beete-Apfelcreme-Suppe

### 2. Gang

Gebratene Welsleber mit krossen Zwiebeln und Wildkräutern  
oder  
Zweierlei von der Auster mit Baguette

### 3. Gang

Entenbrust, auf der Haut gebraten Orangenjus, Kräuterkartoffeln und Rotkraut  
oder  
Medaillons vom Wildrücken, mit einer feinen Wald-Pilzsauce, winterlichem Gemüse und Pilzknödel  
oder  
Rinderfilet mit Rotweinjus, Rosenkohl und Zwiebel-Kräuterknödel  
oder  
Filetierte Forelle auf der Haut gebraten vom heimischen Gewässer

### 4. Gang (Dessert)

Feine Käsevariation mit Honigsenf, Feigensenf und Obst  
oder  
Bratapfelmousse auf Apfelragout

### Preis

als 4 Gang-Menue	46,50 €
als 3 Gang-Menue (ohne 2. Gang)	39,50 €