

Speisekarte

Vorspeisen

Aufgeschäumtes Curry-Hokkaido-Süppchen
mit Zitronen-Schmand-Topping

6,80 €

Wild-Consommé mit Waldpilz-Fädle

7,80 €

Caesarsalat

Römersalat, Croutons, Parmesan, Kirschtomaten, Caesar-Dressing

11,80 €

Winterlicher Ackersalat mit karamellisiertem Ziegenkäse
Käse-Walnuss-Croutons, Rote Beete, Cranberry-Balsamico-Dressing

14,60 €

Zwischengänge

Ragout-fin vom Fasan und Waldpilzen
im Ofen gratiniert

15,80 €

Ofen-Chicorée

mit Cherrytomaten in Petersiliensauce

14,20 €

Champignons deux Choses

gefüllt mit Tomaten-Couscous und Spinat-Gorgonzola

12,90 €

Hauptgänge

Älg med Rödvin

Elchbraten in Rotweinsauce mit Wirsinggemüse
und Rote Beete-Kartoffelklößen

31,60 €

Gebackene Wachtel

auf Cranberry-Risotto und arrosiertem Rosenkohl

25,80 €

Entenbrust Sous vide

mit Apfel-Rotkohl, getrüffeltem Kartoffelpüree und Sauce à l'orange

29,50 €

Wildgulasch „Förster Art“

mit Kartoffelklößen und Preiselbeer-Birne

23,40 €

Winter Skrei

mit Gremolata gratiniert, geschmortem Ingwer-Fenchel und Wakame
dazu Gnocchi und Curry-Schaum-Sauce

28,50 €

Schweinefilet-Medaillons

auf Champignons à la Creme und Kräuterspätzle

25,70 €

Tomatisierter Gemüse-Couscous Auflauf

mit Mozzarella überbacken

19,50 €

Dessertauswahl

Tangermünder Nährstangen-Parfait
mit Apfel-Zimt-Ragout und hausgemachter Nougatsauce

9,50 €

Schoko-Küchle
mit Amaretto-Kirschen und Vanilleschaum

9,50 €

Kinderkarte

Milchreis
mit Apfelmus oder Zucker und Zimt

9,20 €

Kleines Schnitzel
mit Buttergemüse und Babykartoffeln

13,20 €

Strozzapreti
in Tomaten-Creme-Sauce

10,60 €

Bitte weisen Sie uns auf evtl. Unverträglichkeiten oder Allergien hin. Danke