

Speisekarte 7. & 8. März 26

Vorspeisen

ZWEIERLEI TATAR VOM WILDLACHS UND BULLENFILET mit Kartoffelwaffel, Wachtelei und Blattsalaten	16,90 €
HUMMERRAHMSUPPE mit Krebsfleisch und altem Armagnac	5,90 €
KLEINER GEMISCHTER SALAT mit Balsamico-Dressing	5,90 €

Hauptspeisen

DUETT VOM REH – RAGOUT UND RÜCKEN mit Wildrahmsauce, Steinpilzen, Semmelknödelsoufflé und Speck-Rosenkohl	27,90 €
MOLDANS OCHSENFETZEN in kräftiger Rotweinsauce mit Butterspätzle und Selleriepuree	18,90 €
ZWEIERLEI SCHWEINEKRUSTENBRATEN VOM BAUCH UND DER SCHULTER in Dunkelbiersauce mit Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel	16,90 €
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VON DER KALBSOBERSCHALE mit Kürbiskern-Kartoffelsalat und Amalfi-Zitrone	22,90 €
GANZE DORADE Oliven, Kapern, Nussbutter und Kapernkartoffeln	22,90 €
BUNTE LINGUINE an Tomatensauce auf kleinem Gemüse mit Parmesan	14,90 €
GROßER BUNTER BLATTSALAT mit Preiselbeer-Dressing und gebratener Entenbrust	16,90 €

Desserts

GEBACKENER APFEL-PFANNKUCHEN mit Kaffee-Eis und Schlagsahne	6,90 €
BANANENPARFAIT mit Schokolade und frischen Früchten	6,90 €

Guten Appetit!