

Vorspeisen / starter

Hausgebeizter Lachs ^{*3,4,10}

Wasabi-Mayonnaise / Wakame / Senf-Dill- Sauce / Saiblingskaviar

pickled salmon

Wasabi-mayonnaise / wakame / mustard-dill sauce / char caviar

€ 10,00

Carpaccio vom Rinderfilet ^{*8,10}

Feldsalat / Walnüsse / Paprika

beef carpaccio

lamb's lettuce / walnuts / paprika

€ 11,00

Suppen / soups

Kürbissuppe ^{*7}

Chutney / Öl / Kerne

pumpkin soup

chutney / oil / cores

€ 7,00

Maronensuppe ^{*7}

geräucherte Entenbrust / Thymianhonig

chestnuts soup

smoked duck breast / thyme honey

€ 7,50

Hauptgänge / main-courses

vegetarisch / vegetarian

Pappardelle ^{*1,7}

Buchenpilze / Tomberrys / Wilder Brokkoli

pappardelle

beech fungus / tomberry / wild broccoli

€ 19,00

Fisch & Fleisch / fish & meat

Hirschrücken ^{*1,3,7,9}

Kartoffelbaumkuchen / Schwarzwurzel / Rotkohl / Kumquat

deer back

potato cake / salsify / red cabbage / kumquat

€ 26,50

Wiener Schnitzel ^{*1,3,10}

Kartoffel-Gurkensalat

„Wiener Schnitzel“

potato-cucumber-salad

€ 21,00

Zanderfilet unter der Kürbiskruste ^{*1,3,4,9}

Rote Bete-Risotto

pike perch with pumpkin crust

beetroot-risotto

€ 22,00

Rinderflanksteak^{*7,9,10}

Süßkartoffel / Portwein-Schalotten / Lauch

cattle flank steak

sweet potato / port wine-shallots / leek

€ 24,00

Geschmorte Rehkeule in Wachholderrahm^{*1,3,7,9}

pikanter Gugelhupf / Rosenkohl / Sellerie / Maronen / Preiselbeere

braised venison in junipercream

spicy cake / brussels sprouts / celery / chestnut / cranberry

€ 24,00

Für zwei Personen / for two persons

“Chateaubriand”^{*1,3,7,9,12}

(am Tisch tranchiert)

Gemüse / Portwein-Schalotten / Kartoffelkrapfen / Sauce Bernaise / Jus

“Chateaubriand”

(carred at the table)

vegetables / portwine-shallots / potato donuts / sauce bernaise / jus

€ 32,00 pro Pers

Dessert

Rotweibirne^{*1,3,7}

Blondie / Nougat / Apfel

redwine pear

white chocolate cake / nougat / apple

€ 7,50

Zum Abschluss genießen Sie eine
Auswahl vom italienischen Käse ^{*1,3,8,10,12}
mit Walnüssen, Feigensenf und hausgemachten Fruchtbrot

Selection of Italien cheese

with walnuts, figs mustard and homemade fruit bread

€ 12,00

- *1 = glutenhaltige Getreide
- 2 = Krebstiere
- 3 = Eier
- 4 = Fisch
- 5 = Erdnüsse
- 6 = Sojabohnen
- 7 = Milch/Lactose
- 8 = Schalenfrüchte
- 9 = Sellerie
- 10 = Senf
- 11 = Sesamsamen
- 12 = Schwefeldioxid und Sulfite
- 13 = Lupinen
- 14 = Weichtiere

Getränke

Mineralwasser

Original Selters	0,25 L € 2,70
Classic, Leicht, Naturelle	0,75 L € 6,50

Softs

Cola, Cola Light, Fanta, Sprite	0,20 L € 2,90
Apfelschorle	0,20 L € 2,70
Schweppes – Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 L € 4,00

Säfte / Saftschorle

Vaihinger – Orange, Apfel, Johannisbeere, Traube, Kirsch	0,20 L € 3,50
	0,40 L € 5,00

Bier

Radeberger vom Fass	0,20 L € 2,70	
	0,30 L € 3,50	
	0,40 L € 4,20	
Ur-Krostitzer Schwarzbier	0,30 L € 3,50	
	0,40 L € 4,20	
Schöffelhofer Hefeweizen – Hell, Dunkel, Kristall, Alkoholfrei	0,50 L € 4,90	
	Jever fun alkoholfrei	0,33 L € 3,50
	Vitamalz	0,33 L € 3,50

Sekt

Hausmarke Sekt	0,10 L € 5,00
Hausmarke Prosecco	0,10 L € 6,00
Hausmarke Champagner	0,10 L € 15,00

Heißgetränke

Crème Cafe Suisse Classic	€ 2,70
Espresso	€ 2,70
Cappuccino	€ 2,90
Latte Macchiato	€ 3,50
Milchkaffee	€ 3,50
Kakao	€ 3,50

Genuss-Schluck:

Obstbrände der Spirituosenmanufaktur „Hammerschmiede“, Zorge – Harz		
Williams-Birne, Waldhimbeere, Mirabelle	2 cl	€ 7,50
Obstgarten	2 cl	€ 6,90
dazu einen Espresso	Tasse	€ 2,70