

Aperitif

Aperol Spritz ^{1, 12}	0,2	6,80
Gin-Tonic mit See-Gin, Steinhauser, Kressbronn, Bodensee		6,80
Sunshine Cocktail ² , – alkoholfrei		5,20

Weißwein

Schloß Böckelheimer-Riesling Q. b. A. Halbtrocken, Weingut Paul Anheuser, Nahe	0,2 l	6,20
Kallfelz, Riesling Hochgewächs, trocken, Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl / Mosel	0,2 l	6,20
Grauer Burgunder Q.b.A. trocken, Weingut Krieger, Rheinpfalz	0,2 l	6,80
Chardonnay ökologischer Anbau, vegan, trocken, Weingut Kesselring, Pfalz	0,2 l	6,80

Rosé

Waldulmer Spätburgunder Weißherbst Q.b.A., Waldulm, Erz.-Abf. Winzergenossenschaft, Baden	0,2 l	6,20
--	-------	------

Rotwein

Lemberger mit Trollinger, Q. b. A. Halbtrocken Erz.-Abf. Weingärtner Stromberg-Zabergäu, Württemberg	0,2 l	6,20
Merlot DOC, Viticoltori Riuniti Euganei, Venetien / Italien	0,2 l	6,80
Château de Saint Louis Corbières Prestige-Corbières aus biologischem Anbau	0,2 l	6,80

Vorspeisen

Kürbissuppe, Kernöl, Kürbiskerne und Croûtons (vegan)	6,80
Steinpilz- Suppe (vegetarisch)	7,20
Rinderkraftbrühe mit Frittaten	6,80
Wildkräuter Salate, Feigen, Ziegenkäse (vegetarisch) Biolandhof Dörmann Petershagen	12,80
Hirschcarpaccio, Wildkräuter, Kürbiskernöl, Kürbiskerne, Heidelbeeren	14,50

Hauptgerichte

Frische Steinpilz-Ravioli Kräuterrahmsauce, Steinpilze, Walnüsse (vegetarisch)	17,50
Kartoffelrösti mit geschmortem Gemüse geröstete Kerne und Olivenöl (vegan)	15,50
Gebratene Schollenfilets mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat	20,50
Gebratenes Zanderfilet Rahmwirsing und Salzkartoffeln	22,50
Cordon bleu, Bratkartoffeln und Salat	18,80
Kikok-Maishähnchenbrust aus Ostwestfalen, Delbrück, auf geschmortem Gemüse, Kartoffelgratin	21,50
Zwei Schweinemedallions mit Kürbiskruste, geschmortes Gemüse und Kartoffelgratin	19,80
Lammfilet mit Zwiebel-Knoblauch-Kruste, Bohngemüse, Kartoffelgratin	25,80
Filetsteak (250g), Kräuterbutter, Pommes, Salat	32,80
Kanadisches Farmersteak mit Röstzwiebeln, grünem Pfeffer ³ , Bratkartoffeln, Salat	24,80
Wiener Kalbsschnitzel aus der Pfanne, Bratkartoffeln, Salat	23,80
Gebratene ½ Ente, Rotkohl, Klöße und Preiselbeersauce	26,80
Gänsebrust, Rotkohl, Klöße und Cassissauce	32,50
Rehkeulenbraten, Preiselbeeren, Rahmsalat, Kroketten	26,50
Wildburger, Sauerteigbrötchen, Wild, Ziegenkäse Rotkraut, Preiselbeere, Pommes	18,50
Hirschroulade, gefüllt mit Pflaumen und Speck, Rotkohl, Klöße	20,50
Hirschrückensteak mit Kürbiskruste, Pilze, Pflaumenchutney*, Kartoffelgratin	28,50
Wildplatte: ab 2 Personen Wildschweinbraten, Entenbraten, Hirschmedallions mit Kürbiskruste Rotkohl, Rahmwirsing, Klöße und Kroketten	pro Person 26,50