

Speisekarte

Vorspeisen:

<i>Gratinierter Ziegenkäse mit fruchtig mariniertem Rucola</i>	8,60 €
<i>Carpaccio aus dem Hirschrücken auf Walnussöl und geröstetem Speckbrot</i>	9,80 €

Suppen:

<i>Waldpilzsamtuppe mit pochiertem Wachtelei</i>	5,90 €
<i>Cremesuppe von Esskastanien mit feinem Trüffelschaum</i>	5,90 €

Fisch:

<i>Trilogie von Edelfischen aus Zander, Felchen und Lachs, auf Fenchelgemüse, Cherrytomaten und gegrillten Kartoffelhälften</i>	17,90 €
---	---------

Weinempfehlung: Riesling trocken, Vier Jahreszeiten Winzer - Pfalz , 0,2 l - € 5,20

Hauptgänge:

Wildedelgulasch von Hirsch und Reh 17,90 €
an deftigem Rotkohl,
dazu Kartoffelklöße mit Bröselbutter

Weinempfehlung: Spätburgunder - trocken, Vier Jahreszeiten Winzer - Pfalz, 0,2 l - € 5,20

Barbarie- Entenbrust zartrosa gebraten 17,90 €
auf Balsamico- Schalotten,
gegrillten Kirschtomaten
und kleinen Kartoffelrösti's

Weinempfehlung: Spätburgunder Rosé - trocken, Vier Jahreszeiten Winzer - Pfalz, 0,2 l - € 5,20

Medaillons aus dem Hirschrücken 19,80 €
auf Rotweinpflaumen, glaciertem Rosenkohl
und geschwenkten Wickelklößen

Weinempfehlung: Dornfelder-trocken, Vier Jahreszeiten Winzer - Pfalz, 0,2 l - € 5,20

Filetsteak vom argentinischen Weiderind 21,90 €
an Steinpilzen und Grillgemüse,
dazu knusprige Kartoffel- Gnocchi's

Weinempfehlung: Merlot - trocken, Vier Jahreszeiten Winzer - Pfalz, 0,2 l - € 5,20

Gegrilltes Lammcarrée 22,90 €
an geschmorten Prinzessbohnen,
und Rosmarinkartoffeln

Weinempfehlung: Aglianico-trocken, Epicuro-Italien, 0,2 l - € 5,20

Dessert:

Schokoladenküchlein 6,50 €
mit eingelegten Orangenfilets

Guten Appetit