



---

## Vorspeisen + Salate

### Kartoffelsuppe

mit hausgemachter Boudin-Quiche 7,50



### „Dis-en-lit“ / „Bettseicher“

(hochdeutsch: Löwenzahn-Salat)

mit Granbeer-Dressing, Krachelscher und pochiertem Ei 7,50



### Grünschal-Muscheln

mit gebratenen Edelpilzen 8,90



### Scheiben vom Kalbstafelspitz

mit Madeira-Salsamico-Reduktion, dazu kleiner  
Flicksalat mit Himbeerdressing und Nüssen 9,90



### Saisonaler Salat

mit gebackenem Schafskäse 15,00 - mit gebratenen Edelstücken 16,00

*Gerne reichen wir zu unseren Hauptgerichten einen kleinen gemischten Salat  
mit hausgemachtem Sauerrahm-Kräuter-Dressing oder Vinaigrette 4,50*



---

## Hauptgerichte

*Medaillons vom Lamm* 20,00

*an kleinem Zwiebelkuchen, dazu Kartoffel-Thymianbällchen,  
Waldpilze und karamelisierter Rosenkohl*



*Rindermedaillon „Benedikt“*

*mit Blattspinat und Hollandaise gratiniert, dazu hausgemachte Gnocchi* 22,00



*Hirschmedaillons* mit Thiantisaucce,

*dazu würzige Kroketten mit Hirschfüllung* 22,00



*Klassisches Wiener Schnitzel*

*aus zartem Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und Salat* 20,00



*Kalbstafelspitz* mit Madeira-Balsamico-Reduktion

*Maronenpürrée und Kürbisgnocchi* 19,00



*Schweinebäckchen*

*mit roten und grünen Mehlkneppscher* 16,50



## Spezialitäten

### *Hausgemachter Saumagen*

*(mit Maronen-und Pilzen)*

*Doppelbock-Sauce und Lauchzwiebelkuchen 16,50*



### *Kalbsleber*

*mit Äpfeln und Zwiebeln, Kartoffel-Kürbis-Püree 20,00*

### *„Gefüllte“*

*mit Forellenfärbce, Mosel-Riesling-Sauce, rote Beete-Sauerkraut 16,50*



### *Saltimbocca vom Zabeljau 20,00*

*mit Weißweinsauce, Tomate-Mozarella-Nudeltaschen*



### *Froschschenkel*

*mit Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie oder*

*zusätzlich mit Chili, Chilibutter und getrockneten Tomaten 16,90*