

Vorspeisen

Tatar vom Weiderind

Klassisch serviert mit Dijon Senf / Cognac / Eigelb / Cornichons / Cayenne Pfeffer
Fleur de Sel / Ketchup / Schalotten / Worcestershire Sauce

140g 14,50€

180g 21,00€

Gebeizter Lachs

Dill Senf Sauce / Wildkräutersalat / Kartoffelrösti

14,00€

Salat „Pfauen“

Blattsalat / Rohkostsalat / Marinierter Kürbis / Speck / Ziegenkäse

Klein 6,50€

Groß 13,50€

Suppen / Zwischengänge

Kürbisschaumsuppe

Kern & Öl

7,50€

Berliner Kartoffelsuppe

Lauch / Rauchfleisch / Croutons

7,50€

Marinierte Schweinsbäckchen

Radieschen Vinaigrette / Alb Linsensalat / Sauce Gribiche

11,50 €

Hauptgänge

Heimischer Zwiebelrostbraten

Speckbohnen / Bratkartoffeln / Schmorzwiebel

25,50€

Geschmorte Kalbsbacke

Trüffel-Kartoffelpüree / Grüner Spargel / Rübe

26,00€

Konfierte Gänsekeule

Rotkohl / Grünkohl / Kartoffelknödel / Apfel

23,50€

„Heimatliebe“

Rinderroulade / Rotkohl / Kartoffelcreme

19,50€

Gebratener Zander

Champagnerkraut / Perlgraupe / Safran-Schaum

23,50€

Pot au Feu

Garnele / Jakobsmuschel / Fenchel / Tomate

27,00€

Waldpilz- Risotto

Kräuter / Parmesan / Waldpilze / Rucola / Pinien

18,00€

Dessert / Käse

Crème Brûlée

Orange / Vanille / Karamell

8,50€

Schokoladen Brownie

Banane / Erdnusscrumble

9,50€

Käsevariation

Comté / Sainte Maure / Camembert / Fourme d'Ambert

14,00€