

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€

Winterlicher Salat

Feldsalat / Traube / Geflügelleber / Nüsse

14,00€

Schwäbischer Burrata

Tomatenchutney / Quinoa

14,50€

Suppen / Zwischengänge

Kürbisschaumsuppe

Kern & Öl

7,50€

Berliner Kartoffelsuppe

Lauch / Rauchfleisch / Croûtons

7,50€

Elsässer Zwiebelsuppe

Käse - Cracker

8,50 €

Hauptgänge

Heimischer Zwiebelrostbraten
Speckbohne / Bratkartoffel / Schmorzwiebel

25,50€

Geschmorte Kalbsbacke
Trüffel-Kartoffelpüree / Grüner Spargel / Rübe

26,00€

Französische Entenbrust
Rahmwirsing / Schupfnudel / Orange

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€

Schokoladenfondant
Quitte / Cassis-Sorbet

9,50€

Käsevariation
Comté / Sainte Maure / Camembert / Fourme d'Ambert

14,00€