

## Vorspeisen

### **Gebratene Garnelen**

*auf Orangen - Avocadosalat, Feldsalat und Ofenbaguette (1,8)*

€ 14,50

### **Kürbisgnocchi**

*mit Waldpilzrahm und Kürbiskernen (8)*

€ 13,50

## Suppen

### **Fenchelcremesüppchen**

*mit geräucherter Garnele und Parmesan Crackern (8)*

€ 6,90

### **Wildkraftbrühe Célestine**

*(Jagdrevier Binnen & Bühren) (1,8)*

€ 6,90

## Zwischengericht

### **Ziegenkäse Flammkuchen**

*mit Feigen, Marone und Lauchzwiebeln (1,8)*

€ 14,50

## Fleisch

*Gefüllte Hähnchenbrust in Sesamkruste  
mit Champignonpüree und Speckkartoffeln (8)*  
€ 21,50

*Rumpsteak von der deutschen Färse (ca. 250g)  
an Balsamico Kirschen mit Grillgemüse und Röstkartoffeln (8)*  
€ 25,50

*Gebatener Hirschrücken an Lebkuchensauce  
glasierte Möhren und Serviettenknödel (1,8)*  
€ 24,50

## Fisch

*Gebratenes Filet vom Kabeljau  
mit Spitzkohlgemüse und Paprikarisotto (8)*  
€ 22,50

*Gebratene Forelle an Gewürzschaum  
Kohlrabigemüse und Kräuterrisotto (2,8)*  
€ 21,50

### *Unser Fischklassiker:*

*Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut  
mit Kartoffelpüree und karamellisierten blauen Trauben (1,3,8)*  
€ 20,50

## Vegetarisch

### *Gebackener Camembert*

*auf Pfannengemüse (1,3)*

€ 16,50

### *Bunte Spätzle Pfanne*

*mit Möhren, Champignons, Weißkohl und Ziegenkäse (1)*

€ 16,50

## Vegane Gerichte

### *Hausgemachte Linsenkroketten*

*mit Kohlgemüse in Sojasauce und Hummus*

€ 15,50

## Dessert

### *Rosinenpudding mit Mokkasauce*

*dazu frische Früchte und Crumble (1,3,8)*

€ 7,90

### *Lebkuchenmousse mit Portweinpflaumen*

*Zimtsterne und Spekulatiuscrunch (1)*

€ 7,90