

Herzlich willkommen!

Regionalität und Saisonalität bestimmen einen Großteil unserer Karte. Soweit möglich kaufen wir unsere Rohwaren in der Region. Das Team um unseren Küchenchef hat sich der regionalen Herkunft von Qualitätsprodukten sowie der Frische verpflichtet. Davon können Sie sich bei dem täglich wechselnden Menü überzeugen, aus dem Sie gern auch einzelne Gerichte bestellen können. Den passenden Aperitif, Weine und auch andere Getränke finden Sie in unserer Wein- und Getränkekarte. Oder folgen Sie unserer aktuellen Empfehlung.

Viel Spaß bei der Auswahl und genießen Sie!

Tagesmenü für Mittwoch, den 07. Dezember 2022

Unsere heutige Weinempfehlung

Weingut Mehling, Riesling, Gutswein, Pfalz, trocken, 2021	0,75 EUR 29,00
	0,25 EUR 9,50
Weingut Blaul, Dornfelder, Gutswein, Pfalz, trocken, 2018	0,75 EUR 35,00
	0,25 EUR 12,00

3 Gang Tagesmenü inklusive Tafelwassers EUR 49,00

Caprese | Mango | Tomate | Büffelmozzarella | Würzöl EUR 10,00



Medaillons vom Durocschwein | Steinpilzkruste gerahmter Kohlrabi | Rosmarinkartoffeln EUR 32,00



Gedämpfte Roulade vom Waller | grüne Gurke Dijonsenf | Wildreis EUR 32,00



Geschnetzeltes vom Soja | Zucchini | Paprika Polenta EUR 25,00



Parfait von der Holunderblüte EUR 10,00



Vorspeisen und Suppen

Wildkraftbrühe | Maultasche | Wurzelgemüse EUR 10,00



Kürbiscremesuppe | Mango | Zitronengras | Seitan EUR 10,00



Cremsuppe vom Steinpilz EUR 10,00



Harzkäsetatar | Senf | Pumpernickel | Salat EUR 10,00



Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen beantwortet Ihnen gern unser Serviceteam.

Wild aus heimischen Wäldern

Steak vom Hirschrücken | sautierte Steinpilze
Kartoffelgratin



EUR 38,00

Hauptgerichte

Kalbsbäckchen | Schwarzbier | Wurzelgemüse
Süßkartoffelpüree



EUR 32,00

Dry aged Entrecote vom Apfelschwein | Senf
Steinpilze | Maccairekartoffeln



EUR 38,00

Altenbraker Lachsforellenfilet | Ofengemüse | Polenta
Zitronenaioli



EUR 32,00

Filet vom Havelzander | Rahmsauerkraut | Vanille
Kartoffelpüree



EUR 32,00

Vegetarisch und Vegan

Waldpilzgulasch | Seitan | Brokkoli | Serviettenknödel



EUR 25,00

Kürbisschnitzel | Sesam | Chili | Fenchel | Rote Bete
Reis



EUR 25,00

Risotto | Steinpilze | Parmesan | Lauchzwiebeln



EUR 25,00

auch ohne Parmesan möglich



Desserts

Cheesecake | Holunder | weiße Schokolade



EUR 10,00

Orangenparfait



EUR 10,00



HAUSEMADE Hausgemacht



VEGAN Vegan



GLUTENFREI Glutenfrei



LAKTOSEFREI Laktosefrei



REGIONAL Regional