

Tageskarte

	Euro
Kartoffel-Lauch - Cremesuppe *****	8
Steinpilz-Gnocchi auf frischen Steinpilzen in Rahm - mit gemischtem Salat	20 25
Hirschragout mit frischen Champignons hausgemachte Spätzle, frische Salate	25
hausgemachter Hirschsauerbraten Kürbis-Kartoffelpüree und gemischter Salat	27
Medaillons vom Wildschweinrücken unter der Falafel-Kruste mit Apfelrotkohl	28

Herbst-Weinmenü

Herbstaperitif

Chardonnay „1000“ Turm
trocken

Spätburgunder Turm
trocken

Morio Muskat

Millefeuille vom Kalbstafelspitz
mit Meerrettich
an kleinem Salat

Medaillon vom Hirschrücken
Frische Steinpilze in Rahmsauce
Preiselbeer- Krokette

hausgemachtes
Feigen-Mandel-Parfait

€ 58,00

inkl. Mineralwasser, Café oder Espresso
(Aperitif und Weine in 10 cl Glas)
Menüpreis ohne Getränke € 48,00

Schlemmermenü

Carpaccio vom Kalb
mit Parmesanschaum

Cremesüppchen vom Rivaner

Zanderfilet
an Meerrettich-Sauce

Brombeer-Sorbet

rosa Dry Aged Roastbeef
mit Ochschwanzstück
an Ingwer-Karottenpüree
Schloßkartoffeln

Variation von Zwetschgen

Euro 68,00

*Menüannahme: mittags bis 13.00 Uhr
Mittwoch- bis Samstagabend bis 20.30 Uhr
Sonntagabend bis 20.00 Uhr*