

# Tageskarte

	Euro
<b>Kürbis - Cremesuppe</b> *****	8
<b>Steinpilz-Gnocchi auf frischen Steinpilzen in Rahm</b> - mit gemischtem Salat	20 25
<b>Hirschragout mit frischen Champignons</b> hausgemachte Spätzle, frische Salate	25
<b><i>hausgemachter Hirschsauerbraten</i></b> <i>Kürbis-Kartoffelpüree und gemischter Salat</i>	27
<b>Medaillons vom Wildschweinrücken</b> mit Apfelrotkohl und Preiselbeer-Kroketten	28

## Herbst-Weinmenü

Herbstaperitif  
\*\*\*

Chardonnay „1000“ Turm  
trocken  
\*\*\*

hausgeräucherter  
Wildschweinschinken  
an Ricotta-Pilz-Terrine  
\*\*\*

Spätburgunder Turm  
trocken  
\*\*\*

Medaillon vom Hirschrücken  
Frische Steinpilze in Rahmsauce  
Preiselbeer- Kroketten  
\*\*\*

Morio Muskat

hausgemachtes  
Feigen-Mandel-Parfait

**€ 58,00**

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

# *Schlemmermenü*

Fasanenterrine  
an herbstlichem Salat

\*\*\*

Essenz von Steinpilzen

\*\*\*

Medaillon von Seeteufel  
auf Beluga-Linsen

\*\*\*

Quitten-Sorbet

\*\*\*

rosa Hirschfilet  
auf Preiselbeersauce  
an Wirsinggemüse  
Kürbis-Kartoffelpüree

\*\*\*

Variation von Pfälzer Birnen und Äpfeln

**Euro 68,00**

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