

Tageskarte

	Euro
Kartoffel-Lauchcremesuppe	8
Hausgeräucherte Barbarieenten Brust an Feldsalat mit Croutons *****	14
Hirschragout mit frischen Champignons hausgemachte Spätzle, frische Salate	26
geschmorte Hirschkeule in Burgunder-Preiselbeersauce mit Apfelrotkohl und Preiselbeer-Kroketten	28
Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Chardonnay-Kräutersauce mit frischen Safranbandnudeln	24
- mit gemischtem Salat	28
Steak vom Landuro-Schweinerücken mit Speckböhnchen, gegrillte Champignons und Kartoffel-Rösti	23

Weinmenü

Herbstaperitif

Chardonnay „1000“
trocken

Dornfelder Turm
trocken

Morio-Muskat

hausgemachte

Wildschwein Terrine
an herbstlichem Salat

Zopf vom Hirschfilet
an zwei Thymiansaucen
Wirsinggemüse
Preiselbeer-Kroketten

Parfait von Pfälzer Feigen
und Pistazien

€ 60,00

inkl. Mineralwasser, Café oder Espresso
(Aperitif und Weine in 10 cl Glas)
Menüpreis ohne Getränke € **50,00**

Schlemmermenü

Terrine vom Lamm
an Couscous Salat

Waldpilzessenz

Felchenfilet auf der Haut gebraten
an Fenchelgemüse

Cranberry-Sauerkirsch-Sorbet
mit AS Secco

rosa Hirsch-Kalbsrücken
an Calvados-Sauce
Rotkohlmousse und Süßkartoffel-Püree

Marillen-Topfenknödel
an Schaum von der Tonkabohne

Euro 70,00

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