

Vorweg

Rinderkraftbrühe
Markklößchen | Grießklöschen | Flädle
10,90 €

Winzerquiche
mit Bete | Traube | Walnuss | Speck | Kleiner Feldsalat
10,90 €

Hauptgang

Cabbage Boil
Geschmarter Spitzkohl | gerauchter Paprikasud | cremige Polenta mit Parmesan
21,00 €

Handgemachte Kartoffel- Gnocchi
Fourme d'ambert | Schmorbirne | Spinat | Walnuss
24,00 €

Geschmelzte Wildschweinmaulataschen
Feldsalat | Birne -Speck und Preiselbeer
21,00 €

Gebratenes Seelachsfilet (Wildfang, QSFP Siegel)
Rotweinsoße | Champignons | Rosenkohl | Bratkartoffeln
26,00 €

dazu unsere Weinempfehlung:
2022 Beinstein Zweigelt QbA. ,trocken
Weingut Leon Gold 0,1 – 5,80 €

Süßer Abschluss

Honig-Thymian Mousse
Zwetschgenröster | selbstgemachtes Zwetschgeneis
9,90 €

Marillenknödel
Butterbrösel | Sabayon | selbstgemachtes Zitronen-Orangen Eis
10,90 €