



15. Februar 2025

<u>Vorspeisen</u>	
Wachtelbrust im Reisblatt mit Sellerie und Apfel	18,00€
Oder	
V* Kürbismousse mit Couscous und Joghurt-Minzsauce	18,00 €
<u>Suppen</u>	
Zitronengras-Kokos-Suppe	8,50 €
Oder	
V* Lauchcremesuppe mit gerösteten Pinienkernen	8,50 €
Zwischengang	
Zanderfilet mit Kartoffelkruste, Blutwurst und Rahmsauerkraut	20,00€
Oder	
V* Gebackene Reisbällchen mit Süßkartoffelpüree und Zucchini-Julienne	18,00 €
<u>Hauptspeisen</u>	
1.) Hirschrücken-Steak mit Pilzkruste, Wacholder-Reduktion,	
Wirsinggemüse und Bärenknöpfle	42,00€
Oder	
2.) V* Gefüllte Ofentomate mit Reis,	
Karottensalat und Tzatziki	27,00€
Oder	
3.) Kalbsfilet, Morchelbutter,	
Wintergemüse und Dauphinekartoffeln	49,00€
<u>Dessert</u>	
Pistazien-Mousse mit Kaffee-Panna-Cotta und Physalis	11,00€
Oder	
V* Traubensorbet mit Trauben-Salat	6,50€
Väas vans Duffet	
Käse vom Buffet	44.00.0
Käse-Variation vom Buffet	14,00 €

V* - Vegetarisch

Menü-Preise

3-Gang: 58,00 € / 6-Gang: 89,00 €
3-Gang: 45,00 € / 6-Gang: 73,00 €

3.) 3-Gang: 65,00 € / 6-Gang: 96,00 €

Bei der Auswahl eines 3-Gang-Menüs enthält dieses Menü Suppe, Hauptgang und Dessert *oder* Käse.