



Zum Auftakt

Rauchforellenmousse

feine Mousse vom geräucherten Forellenfilet an Ruccolasalat mit Radieschenvinaigrette und gerösteten Walnüssen 8.9

Festtagssuppe

kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Leber- Butter- und Grießklößchen 6.2

Nordischer Lachs

hausgebeizter Graved Lachs mit cremiger Honig-Dill-Senfsauce und Sahnemeerrettich an kleinem Salatbukett dazu Baguette 9.8

Hauptgerichte

Gefülltes Täubchen

mit Kräuter-Semmelfüllung, geschmortes Täubchen aus Frankreich mit glasiertem Marktgemüse und Kartoffelkloß 27.0

Geschmorter Lamnbraten

aus eigener Aufzucht mit Speckbohnen und Kartoffelkloß 22.5

Gebratenes Saiblingsfilet 🌿

mit frischem Blattspinat und Schwenkkartoffeln 18.5

Lammrücken Kräuterkruste

Lammrücken aus eigener Aufzucht unter der Kräuterkruste mit glasiertem Marktgemüse und Mandelbällchen 27.5

Zanderfilet

knusprig auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Silvanersauce auf Gemüse nudelnest 18.9

Forelle "gebraten" oder „blau“

am Stück in schäumender Butter gebraten, mit gerösteten Mandelblättchen garniert dazu Schwenkkartoffeln und Blattsalat 18.9 oder im Wurzelsud gargezogen mit zerlassener Butter, Schwenkkartoffeln und Blattsalat 18.9

Lachsfilettranche 🌿

knusprig auf der Haut gebratene Tranche vom Lachsfilet an Sauce Bearnaise auf gebratenen Pilzen der Saison dazu Schnittlauchkartoffeln 18.9

Schweinefiletmedaillons

in Waldpilzcremesauce mit Marktgemüse und hausgemachten Butterspätzle 19.8

Veggie lovers

„Frankfurter Grüne Sauce“

dazu zwei pochierte Eier und 🌿
Schwenkkartoffeln 10.2

„Pastagluck“ 🌿 vegan möglich

frische Tagliatelle in Bärlauchcremesauce mit gebratenem grünem Spargel, Frühlingszwiebeln, Blattspinat, Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan 15.4



Glutenfrei



vegan



vegetarisch

Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

¹ mit Konservierungsstoffen – ² mit Farbstoff – ³ mit Antioxidationsmittel – ⁸ mit Phosphat

⁹ geschwefelt – ¹¹ koffeinhaltig – ¹² mit Geschmacksverstärker