

Menü Empfehlung unseres Küchenchefs Olaf Eppelsheimer

Wildkräuter | hausgemachter Wildschwein Schinken | Schmortomaten

Pikante Gazpacho | Sauerrahm

Sorbet mit Sekt aufgegossen

Kalbsfilet | Pesto Sauce | Marktgemüse | Pasta

Zitronen Tarte | Sorbet | Macarons

3- Gang Menü Wildschwein Schinken | Kalb | Dessert
49,00 Euro p.P.


3- Gang Menü Gazpacho | Kalb | Dessert
44,00 Euro p.P.

Weinbegleitung jeweils 10,00 Euro

5- Gang Menü 61,00 Euro p.P.
Weinbegleitung 17,00 Euro

Unsere Speisekarte

Kleine Salat Bowle

Wildkräuter,-und Blattsalat  grüner Spargel | Avocado | Bulkursalat | geraspelten
Karotten & Radieschen | Ei | Schmortomaten | Croûtons 9,50

Pikante Gazpacho | Sauerrahm *Veggi*

8,50

Kalbsfilet | Pesto Sauce | Marktgermüse | Pasta

29,00

Medaillons aus der Rehkeule, aus heimischer Jagd | Preiselbeer Jus |

Süßkartoffelpüree | gebratenes Wurzelgemüse | Kartoffel-Krapfen

26,00

Mezzalune gefüllt mit Grillgemüse | Paprika – Limetten Pesto | gebratene
Seitlinge

18,00 *Veggi*

mit gebratenem Lachsfilet € 24,00

Kupfer-Burger

Brioche | Rindfleisch | Blattsalat | Tomatensalsa | Bacon |

Cheddarkäse | Balsamicozwiebeln | Gurke | Pommes

16,00

Flammkuchen Klassik

Speck | Rote Zwiebeln | Frühlauch | Schmand

10,00

Geeistes Tiramisu | Fruchtmark | Kaffee Pana Cotta

11,00

Zitronen Tarte | Sorbet | Macarons

11,50