

Vorspeisen

Kürbis-Kokosnuss-Suppe mit Ingwer
und Riesengarnele

€5,20 🌿🐠🐟🥛🌾

Cremesuppe von der Pastinake
mit Flusskrebse

€5,00 🌿🐠🐟🥛🌾

Feldsalat & Hirschschinken
in Mango-Sauerrahm-Dressing mit Speck

€9,30 🌿🐠🐟🥛🌾🍷



Zwischengericht

Gebratene Jakobsmuschel
mit Safran-Tagliatelle und Fenchel

€10,50 🌿🐠🐟🥛🌾🍷



Vegetarisches Hauptgericht

Gratinierte Vollkorn-Mezzelune^{23,5} mit Ratatouille gefüllt
mit Gemüse und Rucola-Pesto

€11,50 🌿🐠🐟🥛🌾



Empfehlungen

Frische Miesmuscheln

im Tomaten-Kräuter-Sud mit Olivenöl

dazu Baguette

€11,80 🌿🐠🐟🥛🌾🍷

Schäufele

mit Klößen und Wirsingsgemüse

€11,90

Umbestellungen bei den Beilagen sind möglich und werden einheitlich mit € 1,20 berechnet

Keinen Aufpreis für Blaukraut ↔ Wirsing

Fleisch Hauptgänge

½ gefüllte Ente

mit Wirsingsgemüse aus Großmutter's Rezeptbuch
dazu Kartoffelklöße⁷

€13,00 🌾🍷🍷🍷

Geschmortes Reh aus Lindacher Jagd

mit eingelegten Preiselbeeren und Kürbis^{2,8}
dazu Blaukraut^{2,8} und Semmelklöße

€15,80 🌾🍷🍷🍷

„Geißel's Gänsebrust“ in Johannisbeersöße

mit Maronen und Schoko-Rotkraut^{2,8}
dazu Kartoffelklöße⁷

€16,70 🌾🍷🍷🍷

Barbarie-Entenbrust mit Balsamico-Honig glaciert

in kräftiger Rotweinreduktion
auf Zucchini-Speck²-Gemüse mit Sauerrahm
und Schupfnudeln^{2,7}

€16,80 🌾🍷🍷🍷🌿



Fisch Hauptgänge

Filet vom Zander

auf geschmortem Kürbis in Ingwer-Chili-Honig-Schaum mit Kokos
dazu pilzgefüllte Nudeltaschen^{2,3}

€17,80 🌾🍷🐟🍷

Lachs mit Chilisalز gebraten

an Safransöße und Blattspinat und mariniertem Gemüsesalat

dazu Tagliatelle

€16,40 🌾🍷🍷🍷



Umbestellungen bei den Beilagen sind möglich und werden einheitlich mit € 1,20 berechnet.

Keinen Aufpreis für Blaukraut ⇔ Wirsing