

Unsere Sonntagskarte
von 12:00 bis 14:00 Uhr
Meals on sunday from 12:00 – 2:00 pm



Picture by S.Gönül

Suppen & Vorspeisen - Soups & Starters

Kräftige Brühe vom deutschen Rind mit Maultaschen und Gemüse <i>Beef broth with stuffed pasta squares and vegetables</i>	6,50€
Cremésuppe vom Muskatkürbis mit Himbeermark und Blätterteigschnecke <i>Creamy Muscat pumpkin soup served with raspberry puree and a puff pastry swirl</i>	8,50€
Marinierter Wildschweinerücken auf Sellerie-Pistazien-Salat und Orangenkonfit <i>Marinated saddle of wild boar on a celery and pistachio salad and orange confit</i>	13,50€
Kolles hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti mit Sauerrahm und Gartenkräuter <i>House marinated salmon on a rösti potato cake topped with sour cream and garden herbs</i>	13,00€
Quinoasalat mit roter Bete, Schafskäse und Walnussbaiser <i>Quinoa salad with beetroot, feta and walnut meringue</i>	12,50€
Feldsalat an Balsamico-Vinaigrette mit gebackenem Ziegenkäse, Birne und Walnuss <i>Lamb's lettuce on a balsamic-vinaigrette with baked goat's cheese, pear and walnuts</i>	12,50€

Hauptgerichte - Main Courses

Filet vom Rind und Schwein unter der Tomaten-Kräuter-Kruste mit Schmorgemüse und Kartoffelroulade <i>Fillet of beef and pork under a tomato and herb crust with braised vegetables and potato roulade</i>	21,50€
Rumpsteak unter der "Café de Paris"-Kruste an kräftiger Rotweinreduktion mit Bratkartoffeln und Beilagensalat mit Schmanddressing <i>'Café de Paris' crusted Rumpsteak with red wine reduction, roast potatoes and side salad with sour cream dressing</i>	24,50€
Gänseragout an Butterspätzle, dazu Feldsalat mit Sauerrahmdressing <i>Goose ragout with buttered German egg noodles and lamb's lettuce salad with sour cream dressing</i>	20,50€
Ochsenbacke an Rotweinjus und Sellerie-Kartoffel-Püree <i>Ox cheek served with red wine jus and celeriac and potato puree</i>	19,50€
Jungschweinschnitzel an Waldpilzrahm, Bratkartoffeln und Beilagensalat mit Schmanddressing <i>Breaded tender pork escalope with a mushroom cream sauce, roast potatoes and side salad with sour cream dressing</i>	15,50€
¼ Gans mit Orangenjus, Rotkohl, Grünkohl und Majoranklößen <i>¼ Goose with orange jus red cabbage, kale and marjoram dumplings</i>	25,50€
Wildragout vom Hirsch mit Waldpilzen, Cranberry-Gewürz-Espuma und Serviettenknödeltaler <i>Venison ragout with forest mushrooms, cranberry and cinnamon espuma and a round of bread dumplings</i>	19,50€
Geschmorte Wildschweinkeule an Preiselbeerjus mit Spitzkohlkompott und Kräuterschupfnudeln <i>Braised leg of wild boar in cranberry jus with savoy cabbage and potato noodles</i>	19,50€
Kabeljau im Speckmantel auf Spitzkohlkompott und Brezelroulade <i>Cod wrapped in bacon on a bed of savoy cabbage compote and pretzel roulade</i>	21,00€
Waldpilzragout mit Kräutern und Serviettenknödeltaler <i>Herbed wild mushroom ragout served with a bread dumpling round</i>	14,00€
Ravioli mit Ziegenkäse-Feigen-Füllung in Salbeibutter an Parmesanseigel <i>Fig and goat's cheese ravioli in sage butter with Parmesan</i>	14,50€

Desserts - Desserts

Crème Brûlée an zweierlei von der Zwetschge – Ragout gefroren - <i>Crème brûlée with a duo of plums – ragout frozen</i>	8,50€
Lebkuchenmousse an Baileyssauce -im Weckglas serviert- <i>Gingerbread mousse with Baileys sauce -served in a preserving jar-</i>	8,00€