

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

**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€
Mangold-Karotten-Suppe mit gebackenem Garnelensäckchen und Curryespuma <i>Mangold and carrot soup garnished with a prawn bundle and curried foam</i>	8,50€
Entenleberpraline im Pumpernickelmantel an Carpaccio von Roter Bete und Brombeer-Chutney <i>Duck liver praline in a pumpernickel coating, beetroot carpaccio and blackberry chutney</i>	13,50€
Kolles hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti mit Sauerrahm und Gartenkräutern <i>House marinated salmon on a rösti potato cake topped with sour cream and garden herbs</i>	13,50€
Mit Feigen gefüllte Kichererbsenperlen auf Salat von Quinoa, Zitronengras, Mango und Granatapfel <i>Fig filled chickpea pearls on a mango, pomegranate, lemongrass and quinoa salad</i>	13,00€
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>	13,00€

**Hauptgerichte - Main Courses**

Trilogie von der Weide   Rind, Schwein und Poularde   unter der Tomaten-Kräuter-Kruste mit Schmorgemüse und Kartoffelroulade <i>Tomato and herb crusted trilogy of meat -beef, pork and turkey- served with braised vegetables and potato roulade</i>	21,50€
Rumpsteak unter der "Café de Paris"-Kruste mit kräftiger Rotweinreduktion, 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>	25,00€

Ochsenbacke an Rotweinjus und Sellerie-Kartoffel-Püree <i>Ox cheek served with red wine jus and celeriac and potato puree</i>	20,00€
Jungschweinschnitzel an Waldpilzrahm mit 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€
Bratwurst - Reh und Wildschwein - vom Dorfmetzger auf Sauerkraut und Kartoffelstampf <i>Venison and wild boar bratwurst sausages (made by the local butcher) with sauerkraut and mashed potatoes</i>	16,00€
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€
Medaillons vom Wildschwein unter der Nusskruste mit Gewürzrotkohl und Semmelroulade <i>Medallions of wild boar under a nut crust with spiced red cabbage and bread roulade</i>	22,50€
Rosa gebratenes Thunfischsteak an Teriyaki-Sauce auf Zuckerschoten-Tomaten-Gemüse und Couscous <i>Rare cooked tuna steak served with a snow pea and tomato medley, couscous and teriyaki sauce</i>	28,50€
Lachssteak unter der Kräuterkruste mit mediterranem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln <i>Herb crusted salmon steak served with pan fried Mediterranean vegetables and rosemary potatoes</i>	22,00€
Waldpilzragout mit Kräutern und Serviettenknödeltaler <i>Herbed wild mushroom ragout served with a round of bread dumplings</i>	14,00€
Ravioli mit Ziegenkäse-Feigen-Füllung in Salbeibutter an Parmesansegel <i>Fig and goat's cheese ravioli in sage butter with Parmesan</i>	14,50€

**Desserts - Desserts**

Gebackener Cheesecake an Vanille-Birnen und Joghurt-Mohn-Parfait <i>Baked cheesecake with vanilla pears and a yoghurt and poppy seed parfait</i>	9,00€
Crème Brûlée an Rotweifeigen und Sauerrahmeis <i>Crème brûlée with red wine figs and sour cream ice cream</i>	8,50€