

**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 6,50€  
*Beef broth with stuffed pasta squares and vegetables*

Kürbiscrèmesuppe 8,50€  
 mit Himbeermark und Blätterteigschnecke  
*Creamy pumpkin soup served with raspberry puree and a puff pastry swirl*

Marinierter Wildschweinerücken 13,50€  
 auf Sellerie-Pistazien-Salat und Orangenkonfit  
*Marinated saddle of wild boar on a celery and pistachio salad and orange confit*

Kolles hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti 13,50€  
 mit Sauerrahm und Gartenkräutern  
*House marinated salmon on a rösti potato cake topped with sour cream and garden herbs*

Quinoa-Walnuss-Kompott 13,00€  
 an zweierlei Roter Bete, Feta-Mousse und Baiser  
*Quinoa-walnut compote with a duo of beetroot feta mousse and meringue*

Feldsalat an Balsamico-Vinaigrette 13,00€  
 mit gebackenem Ziegenkäse, Birne und Walnuss  
*Lamb's lettuce on a balsamic-vinaigrette with baked goat's cheese, pear and walnuts*

**Hauptgerichte - Main Courses**

Medaillons vom Schwein an Rotweinreduktion 22,00€  
 mit Schmorgemüse und Röstitaler  
*Medallions of pork with red wine reduction, braised vegetables and rösti*

Rumpsteak unter der "Café de Paris"-Kruste 25,00€  
 mit kräftiger Rotweinreduktion, Bratkartoffeln und Beilagensalat mit Schmanddressing  
*'Café de Paris' crusted rump steak with red wine reduction, roast potatoes and side salad with sour cream dressing*

Bœuf bourguignon 22,50€  
 mit Perlzwiebeln, Speck, Champignons und Bratkartoffelkroketten  
*Bœuf bourguignon cooked with pearl onions, bacon and mushrooms served with roast potato croquettes*

Jungschweinschnitzel an Waldpilzrahm 15,50€  
 mit Bratkartoffeln und Beilagensalat mit Schmanddressing  
*Breaded tender pork escalope with a mushroom cream sauce, roast potatoes and side salad with sour cream dressing*

Gebratene Hähnchenbrust an Chimichurri-Soße 19,50€  
 mit Schmorgemüse und Süßkartoffelpommes  
*Roasted chicken breast served with chimichurri sauce, braised vegetables and sweet potato fries*

Wildragout vom Hirsch mit Waldpilzen, 20,50€  
 Cranberry-Gewürz-Espuma und Serviettenknödeltaler  
*Venison ragout with forest mushrooms, cranberry and cinnamon espuma and a round of bread dumplings*

Geschmorte Wildschweinkeule an Rotweinreduktion 19,50€  
 mit Wirsingkompott und Kräuterschupfnudeln  
*Braised leg of wild boar in a red wine reduction served with savoy cabbage and herb potato noodles*

Lachssteak unter der Kräuterkruste 22,50€  
 mit gebratenem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln  
*Herb crusted salmon steak served with pan fried vegetables and rosemary potatoes*

Zandermedaillons an Linsengemüseragout 21,00€  
 und zweierlei Kürbis - Kompott & gefroren -  
*Pikeperch medallions served with lentil and vegetable ragout topped with a duo of pumpkin - compote & frozen -*

Waldpilzragout mit Kräutern und Serviettenknödeltaler 14,00€  
*Herbed wild mushroom ragout served with a round of bread dumplings*

Ravioli mit Ziegenkäse-Feigen-Füllung 14,50€  
 in Salbeibutter an Parmesanseigel  
*Fig and goat's cheese ravioli in sage butter with Parmesan*

**Desserts - Desserts**

Kürbis-Cappuccino mit geeistem Butterkeks 8,00€  
*Pumpkin cappuccino with iced butter cookies*

Herkules Schokoladen Variation - Mousse | Tarte | gefroren - 9,50€  
*Herkules chocolate variation - mousse/tart/frozen*