

## Vorspeisen und Suppen

Französische Gillardeau Austern mit Zitrone auf Eis serviert	Stk.	4.00
Klare französische Fischsuppe mit Edelfischeinlage, Lachsklößchen		14.00
Kürbis - Ingwerschaumsüppchen mit gerösteten Kürbiskernen (vegan)		9.00
Hausgemachtes Hummerschaumsüppchen mit Krustentiereinlage		16.00
Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Hirschen-Dressing		9.80
Carpaccio vom Yellowfin Tuna süß-sauer mariniert mit eingelegtem Ingwer		23.80
Gebratene Gambas „Piri- Piri“ im Pfännchen serviert mit frischem Brot		23.80

## Hauptgänge

Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit Spätzle		29.00
Wildragout vom Jungschwein mit gebratenen Edelpilzen mit Rotkraut, Rahmwirsing, Preiselbeerapfel und Spätzle		29.80
Rumpsteak –rosa gebraten- mit Kräuterbutter an einer Sauce Bordelaise, Pommes – Frites <u>oder</u> Bratkartoffeln		32.00
Filet vom Angusrind –rosa gebraten- an einer Morchelrahmsauce, mit Blattspinat und Spätzle		42.00
Hausgemachte Steinpilzravioli auf Blattspinat mit weißem Trüffelschaum		29.80
Variation von frischen Edelfischen (variiert nach Tagesangebot) auf Blattspinat, mit einer Champagnersauce überbacken und Tagliatelle		45.00
Filet vom Loup de mer in Olivenöl, mit Thymian, Knoblauch und Peperoni gebraten, Ratatouille und Steinpilzrisotto		32.00
Filet vom schottischen Lachs an einer Champagnersauce mit gebratenen Edelpilzen und Gemüsetagliatellen		29.80