

Vorspeisen

<i>Wildleber mit Rucola-Birnen Salat und Parmesan</i>	11,40 €
<i>Bunte Blattsalate in Balsamico</i>	8,90 €
<i>Warmer Kalbstafelspitz mit herbstlichen Pilzen und Kartoffel- Meerrettichstampf</i>	12,60 €

Suppe

<i> Cremesuppe vom Muskat Kürbis mit karamellisierten Kernen und seinem Öl</i>	8,80 €
--	--------

Vegetarisch

<i>Warmer karamellisierter Ziegenkäse auf pikantem Kürbisgemüse und Sesam Schupfnudeln</i>	18,20 €
<i>Vorspeise</i>	12,80 €

Für Kinder

<i>Spaghetti Bolognese</i>	7,40 €
<i>Hähnchenschnitzel mit Marktgemüse und Kartoffelpüree</i>	9,40 €

Hauptgerichte

*Rumpsteak von der Halsteiner Färse auf Birnen
Bohnen und Speck mit Portwein Chalotten* 27,00 €

*Feines geschnetzeltes vom heimischen Wild mit Haselnuss
Kartoffelpüree und Zimtapfel mit Pinienkernen* 23,80 €

*Selenter Barschfielt auf Orangen Spitzkohl
und Süßkartoffeln* 24,00 €

*Es gibt außerhalb der Speisekarte noch Fisch nach Tagesfang
und andere Gerichte der Saison und Region entsprechend.*

Dessert

Crème Brûlée mit Sorbet nach Wahl 8,90 €

Hausgemachte Eissorten

*Vanille, Haselnuss-Krokant, Stracciatella, Erdbeere
Schokolade pro Kugel* 2,70 €