

Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| <i>Gebratene Wildleber mit Feldsalat und Granatapfelkernen</i> | 14,40 € |
| <i>Crèmesuppe vom Muskatkürbis mit seinen Kernen und Öl</i> | 12,40 € |

Vegetarisch

| | |
|--|---------|
| <i>Karamellisierter Ziegenkäse auf Frühlingshaften Gemüse und Bärlauch Gnocchi</i> | 14,80 € |
|--|---------|

Hauptgerichte

| | |
|---|---------|
| <i>Halbe Ente auf eigener Sauce mit Cranberry Rotkohl und Speckklöß</i> | 28,40 € |
| <i>Rehkeule auf Sellerie Püree mit Trüffelaroma und Linda im Speckmantel</i> | 33,00 € |
| <i>Damwild Rücken auf gestauten Wirsing und gebackenen Wacholder Parmesan Risotto</i> | 35,00 € |
| <i>Wiener Kalbsschnitzel mit Möhren in Rahm und Bratkartoffeln</i> | 28,00 € |
| <i>Zweierlei vom Feldhasen auf Orangen Spitzkohl und Kartoffelnusskrapfen</i> | 32,40 € |

Dessert

| | |
|--|---------|
| <i>Weißes Mousse au chocolat mit Sorbet und Früchten</i> | 12,00 € |
|--|---------|