

*Unser Küchenchef
Boris Rommel empfiehlt*

<i>Vorspeisen</i>	<i>Euro</i>
<i>Feldsalat mit Apfel-Sens dressing, Kürbischutney und gebratenem Rehfilet</i>	<i>16,80</i>
<i>Matjes „Hausfrauen Art“ mit roter Zwiebel, Apfel, Meerrettich, Paprika und gebackenen Kartoffeln</i>	<i>16,00</i>
<i>Rindertatar zum selber anmachen mit klassischen Beilagen</i>	
	<i>-80g 18,00</i>
	<i>-160g 26,00</i>
<i>auf Wunsch</i>	
<i>mit 15g Caviar aus dem House Premier</i>	<i>- zusätzlich 24,00</i>
<i>Ricottamousse mit gebratenem Romanasalat, getrockneter Aprikose und weißer Zwiebelvinaigrette</i>	<i>14,00</i>
<i>Gänseleber Crème Brûlée mit eingelegten Feigen, schwarzer Nuss, Knollensellerie und Butterbrioche</i>	<i>21,00</i>

Suppen

Euro

*Rinderkraftbrühe mit Flädle, Eierstich, Wurzelgemüse
und Maultäschle* 14,00

*Kartoffel- Majoransuppe mit Speck, Croûtons
und Schnittlauch* 10,00

Wildessenz mit Rehleberklößchen, Wirsing und Petersilie 14,00

Zwischengerichte

*Kleiner Eintopf von der Wachtel mit Quitte, Kartoffel
und Schmorgemüse* 14,00

*Gebackene Kalbskopfspraline mit Petersilienvinaigrette
und Kartoffel- Radieschensalat* 12,80

Unsere Klassiker

*Wiener Schnitzel
mit kaltgerührten Preiselbeeren, Marktgemüse
und wahlweise mit Bratkartoffeln oder Kartoffel-Gurkensalat* 24,00

*Regenbogenforelle von unserer „Fischerei Mertz“
mit Mandelbutter, Blattspinat und Petersilienkartoffeln
zubereitet nach „Müllerin Art“ oder „Blau“* 26,00

Hauptgerichte

Euro

<i>Gefüllte Zucchini mit Tomatenjus, Ziegenkäse, eingelegter Aubergine und Kirschtomaten</i>	<i>21,00</i>
<i>Rinderrückensteak unter der Ochsenmarkkruste mit Marktgemüse und Butterspätzle</i>	<i>30,00</i>
<i>Filetspitzen von Kalb und Rind in Cognac-Pfefferrahmsauce, Speckbohnen und Tomaten-Krapfen</i>	<i>25,00</i>
<i>Rahmsauerbraten vom heimischen Wildschwein mit Preiselbeeren, Kürbisgemüse und Herzogin-Kartoffeln</i>	<i>24,00</i>
<i>Geschmorte Ochsenbacke mit Aromaten, zweierlei Pastinake und Kartoffel-Schnittlauchstampf</i>	<i>26,00</i>
<i>Gefüllte Landgockelbrust mit Chorizo, gegrillter Frühlingslauch und Parmesan-Gnocchi</i>	<i>28,00</i>
<i>Gebackenes Skreifilet mit Sauce Tartare und Kartoffel-Radieschensalat</i>	<i>24,00</i>
<i>Gebratene Lachsschnitte mit Tomaten, Salzzitrone, zweierlei Brokkoli und Mandel-Risotti</i>	<i>26,00</i>

<i>Desserts</i>	<i>Euro</i>
<i>Mohnmousse mit Rotweibirnen und Sauerrahmeis</i>	<i>12,00</i>
<i>Vanille Crème Brûlée mit Mangochutney und Kokoseis</i>	<i>14,00</i>
<i>Schokoladen-Haselnussbrownie mit eingelegten Orangen und Nougat</i>	<i>14,00</i>
<i>Sorbetvariation „Friedrichsruhe“</i>	<i>12,00</i>
<i>Käseauswahl aus Geisfertshofen mit Früchtebrot und Phutneys</i>	<i>14,00</i>

*Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.*

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.