

Kleiner Hunger, Suppen & Vorspeisen

Saisonale Kürbissuppe 	€ 7,50
<i>Pumpkin soup</i>	
Feines Süppchen von Roter Beete & Tomate mit Sauerrahmhäubchen	€ 7,50
<i>Fine soup of beetroot & tomato with a sour cream topping</i>	
Herzhafter Gemüse – Graupen – Eintopf    als Vorspeise 6,50	als Hauptgericht € 10,50
<i>Hearty vegetable barley stew</i>	
Herbstlicher Salat mit gebackenem Kürbis, Walnüssen & Blauschimmelkäse 	€ 14,00
<i>Autumn salad with baked pumpkin, walnuts & blue cheese</i>	
Roastbeef mit geröstetem Knoblauchbaguette, dazu Zweierlei Dips (Kräuter & pikant)	€ 12,00
<i>Roast beef with roasted garlic baguette, with two kinds of dips (herbs & spicy)</i>	
Lauwarme Süßkartoffelplätzchen, dazu geräucherter Lachs & Kräuter Dip	€ 13,00
<i>Lukewarm sweet potato cookies, with smoked salmon & herb dip</i>	
Feine Pastete vom Wild mit Knoblauch - Baguette	€ 8,50
<i>Fine game pâté</i>	

Fleischgerichte

Lammcarrée an Bratensauce 	€ 26,00
<i>dazu Wirsinggemüse und Bratkartoffeln</i> <i>Lamb carrée with gravy served with savoy cabbage and mashed potatoes</i>	
Herzhafter Gulasch vom Hirsch	€ 23,00
<i>dazu hausgemachte Knöpfle</i> <i>Goulash of venison with German Knöpfle</i>	
Zarte Rinderbäckchen an einer Rotweinsauce	€ 22,00
<i>mit Apfelrotkohl und Kartoffelstampf</i> <i>Tender beef cheeks on a red wine sauce with apple red cabbage and mashed potatoes</i>	
Zartes Schweinefilet an einer Waldpilzsauce	€ 19,00
<i>mit buntem Gemüse und Knöpfle</i> <i>Tender pork fillet with a mushroom sauce with colorful vegetables and knöpfle</i>	
Geschmorte Entenkeule, dazu Rotkohl und Serviettenknödel	€ 19,00
<i>Braised duck leg, with red cabbage and napkin dumplings</i>	
Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu ein Salatteller ODER Pommes	€ 28,00
<i>Rump steak with herb butter, with a salad plate OR French fries</i>	

Fischgerichte



- Lachs en papilote – mit buntem Gemüse und Kartoffeln**   € 24,00
Salmon en papilote – filled with vegetables and potatoes
- Zanderfilet an Dill – Senf – Sauce, dazu Grillgemüse und Reis**  € 23,00
Pikeperch fillet with dill mustard sauce, with grilled vegetables and rice
- Bouillabaisse – bunter Fischeintopf mit Meeresfrüchten & Filet, dazu Knoblauchbaguette**   € 25,00
Bouillabaisse - colorful fish stew with seafood & fillet

Vegetarische Gerichte

- Herbstliches Wirsing – Graupen – Risotto**   € 12,00
Autumnal savoy cabbage - pearl barley - risotto

Desserts

- Flambierte Pflaumen mit Vanilleeis** € 8,00
Flambéed plums with vanilla ice cream
- Kaiserschmarn mit Rumrosinen, an Kirschkompott** € 9,00
Kaiserschmarn with rum raisins with cherry compote
- Käseplatte – bunte Variation, dazu Feigensenf & frisches Baguette** € 13,00

Unser Auftakt im Herbst

- Frischer Federweisser, Wg. Graf Müller Rüdesheim** 0,2l € 3,50
- Portion hausgemachter Zwiebelkuchen** € 3,80
Portion of homemade onion tart

Perfekt für den Herbst zu Wildgerichten & Rind:

2016er MAXIMUS Barrique XIV
Pinot Noir- Spätburgunder – trocken/ Ausbau im französischen Eichenholz
Weingut Schönleber Blümlein, Oestrich-Winkel
Perfekt haben sich die Aromen aus den medium-getoasteten Hölzern jetzt eingebunden. Der traditionelle Pinot-Typus aus den Allier-Fässer!

175 – 0,7 Liter - € 49,00

Wir wünschen einen guten Appetit! Enjoy your meal!

 = Vegetarisch

 = Vegan

= Glutenfrei 

= Lactosefrei 

Unsere Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bei Unverträglichkeiten oder Allergien berät Sie unser Servicepersonal gern zu den Inhaltsstoffen!
*1 – mit Konservierungsstoff, 2 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Farbstoff, 5 Phosphat haltig