MENÜ

Wählen Sie ihr eigenes Menü aus
allen Gerichten unserer
Speisekarte
(ausgenommen Gänsekeule)

4 GANG MENÜ 69 €
(Aufpreis 5 € bei Rinderfilet)
Vorspeise
Vorspeise
Hauptgang
Dessert

3 GANG MENÜ 59 €
(Aufpreis 5 € bei Rinderfilet)
Vorspeise
Hauptgang
Dessert

Wir servieren Ihnen die ausgewählten
Gerichte in Menügröße,
so dass der Genuss für Sie im
Vordergrund steht.

GÄNSEMENÜ

KNACKIGER FELDSALAT
gebratene Speckwürfel
Croûtons

GESCHMORTE GÄNSEKEULE
Beifußjus
Apfel-Rotkraut
hausgemachte Kartoffelknödel

DESSERT
nach Wahl aus unserer
Dessertkarte

60 €

SUPPE & VORSPEISEN

GERÖSTETE OFENKÜRBISSUPPE
Kürbiskerne & -öl
11 €

Add on
gebratene
Jakobsmuschel
4 €/Portion

QUER DURCH'S BEET
Betevariation
Salzteig | Haselnuss
Brombeere | geräucherter Quark
Meerrettich
16 €

BEEF TATAR
„Waldspaziergang"
Pilze eingelegt: süß, sauer & salzig
Koji-Creme | Enokiknusper
Kapuzinerkresse
19 €

CONFIERTE PAZIFIK GARNELEN
Blutorangen-Teriyaki
Asiamayo
Lemoncrisp | Mango
23 €

KNACKIGER FELDSALAT
gebratene Speckwürfel
Croûtons
12 €

BROTKORB
unser Küchengruß bietet Ihnen immer
ein Körbchen mit Brot & einer hausgemachten Creme

für jeden weitern Brotkorb
berechnen wir 3,50 €

Unsere Gerichte werden alle aus frischen Lebensmitteln zubereitet. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Zusätzlich weisen wir darauf hin, dass aufgrund der Vielzahl allergener Zutaten in unserem Restaurant Kreuzkontaminationen im Herstellungs- und Zubereitungsverfahren nicht ausgeschlossen werden können.

HAUPTSPEISEN

GESCHMORTE GÄNSEKEULE
Beifußjus
Apfel-Rotkraut
hausgemachte Kartoffelknödel
39 €

CORDON BLEU
vom Landschwein
Pommes frites nach belgischerArt
Sauerrahm-Gurkensalat
27 €

RUMPSTEAK VOM WEIDERIND
Perlzwiebel Jus
gebackener Krapfen
Schalotte
35 €

RINDERFILET
Perlzwiebel Jus
gebackener Krapfen
Schalotte
43 €

TAGESFISCH
Senf Beurre Blanc
Sauerkraut | Spitzkohl
glasierte Birne
knuspriger Brezelknödel
36 €

GEBRATENER KRÄUTERSEITLING
Rahmkraut
Brezelknödel | glasierte Birne
23 €

DESSERTS

KLEINE & FEINE DESSERTS

Finden Sie auf
unserer Dessertkarte

WEINWIRTSCHAFT

FREITAG, 27.11.2026

WEINWIRTSCHAFT AM LANGEN TISCH
5 Gänge | 5 Weine
70 €

SILVESTER

SILVESTER GALA MENÜ
149 €

Verabschieden Sie mit uns gemeinsam 2026

Einlass ab 18 Uhr | Menüstart ab 19 Uhr

