

Suppen

Waldpilzcrème

mit Cognacrahm **V**

7,90 €

Französische Zwiebelsuppe

mit Käse gratiniert

6,90 €

Vorspeisen

Winterlicher Salat

an Preiselbeeren-Vinaigrette mit gebratenen Pilzen **V**

14,90 €

Duett von Gamba und Jakobsmuschel

unter feiner Rote Betekruste an Safransauce mit Spinat und Chorizo

17,90 €

Ziegenkäse im Strudelteig

an Birnen-Chutney dazu Salat und Walnüsse **V**

15,90 €

Hausgemachtes Hirschcarpaccio

an Olivenöl und Apfelspalten dazu Salat an Preiselbeeren-Vinaigrette

17,90 €

*Walnuss Ravioli mit Gorgonzola **V***

US: 13,90 €

HG: 17,90 €

Smoky Heide

mit Kirschholz unter einer Glosche geräuchert

Rote Betesuppe

mit Apfelspalten und Speck

8,50 €

Kalbstatar

mit Sesam und Nüssen an pikanter Mayonnaise und geröstetem Brot

17,90 €

Fisch

Seeteufel unter Kräuterkruste

an lila Senfsauce mit Gemüse-Julienne und Salzkartoffeln

32,50 €

Duett von Lachs & Gamba

im Strudelteig an Hummersauce mit Spinat und Wildreis-Plätzchen

29,50 €

Edelfischpfanne

vom Lachs - Zander - Gambas an Weißweinsauce

dazu Spinat und Kartoffeln mit Apfel-Calvados gratiniert

28,50 €

Spezialität

„Chateaubriand“ ab 2 Pers.

mit Cognac am Tisch flambiert an Sauce Béarnaise und Pfefferrahmsauce

mit Gemüse und Beilagen nach Wahl

39,90 € p/P

oder als Surf & Turf mit Kirschholz geräuchert

44,90 € p/P

Schnitzel

Cordon Bleu von der Maispoularde

an Preiselbeer-Hollandaise gefüllt mit geröstetem Schwarzwälder

und Camembert dazu Salat und Bratkartoffeln

25,90 €

„Original Wiener“

Kalbsschnitzel an Preiselbeeren dazu Salat und Pommes-frites

23,90 €

Schweineschnitzel „Berner Art“

mit Champignons - Sauce Béarnaise und Käse gratiniert

dazu Salat und Pommes-frites

19,90 €

Fleisch

Parma-Schweinefilet

an Mönchauer-Senfsauce mit winterlichem Gemüse und Kroketten

26,90 €

Rosa gebratener Lammrücken

unter einer Kräuterkruste mit Tomaten-Zucchini-Gemüse und Kartoffelgratin

32,90 €

Gratinierte Filetspitzen

vom Rind - Schwein - Kalb an Pfefferrahmsauce

mit Gemüse und Kartoffeln unter einer Kräuterkruste gratiniert

23,90 €

Rind

Argentinisches Rinderfilet

an Portweinsauce mit winterlichem Gemüse und Kartoffelgratin

35,90 €

Argentinisches Rumpsteak

an Pfefferrahmsauce mit Zwiebel-Champignons und Pommes-frites

29,90 €

Gans - Wild

Saltimbocca vom Kaninchen

an Portweinjus mit gebratenen Pilzen und Semmelknödel

25,90 €

Geschmorte Gänsebrust

an Maronensauce mit Apfel-Rotkraut und Semmelknödel

27,90 €

Hirschmedaillons

in feiner Walnusskruste an SauerkirschsaUCE

mit winterlichem Gemüse und Kroketten

32,90 €

Vegetarische Gerichte

Rote Betesuppe

mit Apfelspalten und Kirschholz unter einer Glasche geräuchert **V**

8,50 €

Gemüse-Rösti

mit Kräuterschmand und Salat **V**

15,90 €

Desserts

Crème-brûlée

von der Tonkabohne mit Cointreau am Tisch flambiert

9,90 €

Dame-Blanche

mit belgischer Callebaut-Schokolade

9,90 €

Kaiserschmarren

mit Bio-Vanilleeis

9,90 €

Heide Becher

Vanilleeis mit gesalzenen Nüssen und Kaffeelikör

9,90 €

Weißer Schoko-Brownie

an Karamellsauce und Printen-Eis

11,90 €

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahren

Kalbschnitzel

mit Erbsen & Möhrchen dazu Pommes-frites

13,50 €

Chicken Nuggets

mit Erbsen & Möhrchen dazu Pommes-frites

10,90 €

...und nach dem Essen wartet noch ein Eis auf euch!