

## Vorspeise / Starter:

**Zarter Feldsalat mit knusprigem Bacon  
und Parmesanflocken an Kartoffeldressing** 11,80 EUR

*Delicate field salad with crispy bacon  
and parmesan flakes on potato dressing*

A,D,G,E,I,K

**Rosenkohlschaumsüppchen mit Thymianöl** 6,50 EUR

*Brussel sprout foam soup with thyme oil*

D,E,F,I,K

## Hauptspeise / Main Course:

**Sautierte Kartoffelgnocchi an Kräutersahne  
mit gebratenen Waldpilzen und geriebenem Parmesan** 14,90 EUR

*Sauteed Potato gnocchi on herbal cream  
with roasted forest mushrooms and scrambled parmesan*

A,B,D,E,F,I,K

**Gegrilltes Hirschsteak unter Nusskruste an Kirschjus  
Rahmspitzkohl und Petersilienpüree** 23,90 EUR

*Grilled cervine steak under nut crust on cherry gravy  
Pointed cabbage and parsley puree*

E,D,F,G,I,K

## Dessert / Sweet:

**Weißer Schoko – Birnencreme mit Rosmarin** 7,50 EUR

*White chocolate – pear cream with rosemary*

A,B,D,F,K

## VEGAN

### **Scharfes Möhrensüppchen mit Ingwer**

*Spicy carrot soup with ginger*

*C,E,F,I,K*

**6,80 EUR**

### **Pikanter Linsensalat mit gebratenem Blumenkohl**

*Spicy lentil salad with roasted cauliflower*

*B,C,I,E,K*

**12,90 EUR**

## VEGETARISCH / *vegetarian:*

### **Schaumsüppchen von Topinambourknolle mit Kräuteröl**

*Foam soup of topinambour corm*

*with herbal oil*

*D,E,F,I,K*

**7,90 EUR**

### **Saftiges Krautwickel mit Kürbis – Wildreisfüllung und bunten Kartoffeln**

*Juicy cabbage rolls stuffed with pumpkin and wild rice,  
colorful potatoes*

*D,E,F,I,K*

**16,90 EUR**