

# Gaumenfreude aus der deutschen Küche



Karotten-Ingwersuppe mit Schwarzbrot Croutons

A,C,D,E,F

6,50 EUR

\*\*\*

Feldsalat an Kartoffeldressing

mit Kirschtomaten und krossen Speckstreifen

2,3,8,A,D,E,F,G,K

9,50 EUR

\*\*\*

Deftiges Hirschgeschnetzeltes mit braisierten Waldpilzen,  
geschwenkten Butterspätzle und gefüllten Rotweibirnen

A,D,E,F

19,00 EUR

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust glasiert mit Waldhonig auf Portweinjus  
mit Rahmspitzkohl und Preiselbeer-Kartoffeltörtchen

A,D,E,F

19,50 EUR

\*\*\*

Dorschfilet saftig gebraten unter der Nusskruste,  
an sautiertem Orangen-Chicorée und glasierten Butterkartoffeln

C,D,E,F

17,50 EUR

\*\*\*

Mini Käsekuchen mit Salzkaramell

A,B,D,F,I,K

8,50 EUR

\*\*\*

# Treat of the German kitchen



Carrot-ginger soup with black bread croutons

A,C,D,E,F

6,50 EUR

\*\*\*

Lamb's lettuce with potato dressing,  
cherry tomatoes and crispy bacon

2,3,8,A,D,E,F,G,K

9,50 EUR

\*\*\*

Hearty venison ragout with braised mushrooms,  
buttered spaetzle and filled red wine pear

A,D,E,F

19,00 EUR

\*\*\*

Roasted duck breast glazed with forest honey on port wine gravy  
served with cream pointed cabbage and cranberry-potato tartlets

A,D,E,F

19,50 EUR

\*\*\*

Juicy roasted codfish fillet coated in a nut crust  
with sautéed orange-witloof and glazed buttered potatoes

C,D,E,F

17,50 EUR

\*\*\*

Mini cheesecake with salted caramel

A,B,D,F,I,K

8,50 EUR

\*\*\*