



Saisonale Speisekarte

Seasonal menu

Crèmesuppe vom Sommerportulak mit Räucherforelle

Cream soup of summer purslane with smoked trout

€ 10,00

Matjestatar mit Rote-Bete-Carpaccio und mariniertes Gurke

Matjestatar with beet carpaccio and marinated cucumber

€ 14,50

Geschmorter Wildschweinbraten mit Serviettenknödel,

Pilzen und sautiertem Frühlingslauch

Braised roast wild boar with napkin dumplings, mushrooms and sautéed spring leeks

€ 20,00

Gefüllte Poulardenbrust

auf Caponata und Rissleekartoffeln

Stuffed poulard breast on caponata and rissole potatoes

€ 22,00

Beeren-Clafoutis mit Vanillecrumble und Frozen Joghurt

Berry clafoutis with vanilla crumble and frozen yogurt

€ 12,00