

UNSER SONNTAGSMENÜ

Feldsalat in Kürbiskerndressing
mit gerösteten Kernen und Sprossen

Ragout vom heimischen Reh
in Preiselbeersöße geschmort
mit hausgemachten Spätzle

Eingelegte Rumkirschen
mit Rahmeis von der gebrannten Mandel

Menü pro Person 34,00 €

HAUPTGERICHTE FRISCH VOM MARKT

Japanische Minudeln in Kokos-Zitronengrassauce
mit Gemüse, Sojasprossen und Shiitakepilzen 22,00 €

Zanderfilet mit der Haut kross gebraten in Speckschmelze
auf Filderrahmkraut und Kartoffeln 27,50 €
2014 Riesling „vom bunten Mergel“ Q.b.A. trocken, Weingut B. Ellwanger, Großheppach 0,1 l 4,60 €

Barbarie-Entenbrust hausgeraucht und kross gebraten
auf Alblinsengemüse und Kartoffelkräpfen 27,00 €
2013 LAN D-12 crianza D.O., Bodegas LAN, Rioja 0,1 l 5,80 €

Ragout vom heimischen Reh in Preiselbeersauce geschmort
mit hausgemachten Spätzle und Feldsalat 26,00 €
2015 Blaufränkisch Ried Gmärk trocken, Weingut E. Triebaumer, Rust / Burgenland 0,1 l 5,20 €

① mit Phosphat

② enthält Konservierungsstoffe