

VORSPEISE

(G) = GLUTENFREI (L) = LACTOSEFREI  = VEGAN

CARPACCIO VOM HIRSCHKALB

HAUCHZART GESCHNITTENER HIRSCHRÜCKEN MIT KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN,
FEINEM WALNUSSDRESSING UND FRISCHEM VOGERLSALAT

22

HERBSTSALAT ^(G)

BUNTER BLATTSALAT DER SAISON MIT EINEM LEICHTEN,
FRUCHTIGEN HAUSDRESSING

11

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

SERVIERT AUF JUNGEM BLATTSPINAT, VERFEINERT MIT AROMATISCHEM GRUYÈRE
– EIN HAUCH FRANZÖSISCHER ELEGANZ

21

SUPPEN

CREMIGE KÜRBISUPPE ^(G)

VEREDELTE MIT GERÖSTETEN KERNEN UND NUSSIGEM KÜRBISKERNÖL
– SAMTIG UND AROMATISCH

12

KLARE WALDPILZESSENZ ^(G)

INTENSIV IM DUFT, FEIN IM GESCHMACK
– EIN GRUß AUS DEM HERBSTLICHEN WALD

12

UNSER HIRSCHKALB BEZIEHEN WIR AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

HAUPTSPEISE

(G) = GLUTENFREI (L) = LACTOSEFREI  = VEGAN

GEBRATENER STEINBUTT ^(G)

AUF CREMIGEM ROTE-BETE-RISOTTO MIT KARAMELLISIERTEM ROSENKOHL
– EIN SPIEL AUS FARBE UND ELEGANZ

40

BRUST VON DER ENTE

ROSA GEBRATEN, BEGLEITET VON HIMBEER-BLAUKRAUT UND EINER GOLDBRAUNEN BUCHTEL

26

HIRSCHKALBSRÜCKEN

ZARTROSA SERVIERT MIT SELLERIEPÜREE, ROMANESCO UND MORCHELRAHM
– EINE KOMPOSITION VOLL AROMATISCHER TIEFE

34

HIRSCHGULASCH

KRÄFTIG GESCHMORT, SERVIERT MIT SERVIETTENKNÖDEL UND BLAU-KRAUT
– KLASSISCH UND BODENSTÄNDIG

28

WIENER SCHNITZEL VOM KALB ^(L)

IN BUTTERSCHMALZ GOLDBRAUN GEBACKEN,
MIT BRATKARTOFFELN, ZITRONE UND PREISELBEEREN

26 / 32

PORTOBELLO TRIANGOLI

HAUSGEMACHTE PASTA MIT CREMIGER PILZFÜLLUNG, CASHEWKERNEN,
KIRSCHTOMATEN UND RUCOLA

26

KÜRBIS-GNOCCHI

FEIN ABGESCHMECKT MIT SALBEI, GETROCKNETEN TOMATEN
UND FRISCH GEHOBELTEM PARMESAN

21

UNSER HIRSCHKALB BEZIEHEN WIR AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

DESSERT

(G) = GLUTENFREI (L) = LACTOSEFREI  = VEGAN

CRÈME BRÛLÉE MIT FEINEM BIRNENRÖSTER

12

VEGANER CHEESECAKE IM GLAS MIT ZARTER VANILLENOTE

11

ESPRESSO N'ICE ^(G) HAUSGEMACHTES VANILLEEIS VEREDELTE MIT FRISCHEM ESPRESSO

6

DIGESTIF EMPFEHLUNG:

LANTENHAMMER EDELBRÄNDE FEINSTE EDELBRÄNDE AUS DEM HAUSE LANTENHAMMER

6,5

KIDS

(G) = GLUTENFREI (L) = LACTOSEFREI  = VEGAN

WIENER SCHNITZEL ^(L)
POMMES FRITES

15

PASTA
FRUCHTIGE TOMATENSAUCE / PARMESAN

10

ODER

ZERLASSENE BUTTER / PARMESAN

9

FISH & CHIPS
FISCHSTÄBCHEN / POMMES FRITES

10

EISBIENE
VANILLEEIS / SCHOKOSAUCE

7



LANGeweile WÄHREND
DER WARTEZEIT... KENNEN
WIR NICHT:



„STEG 32“
3-GANG-GENUSS MENÜ

(G) = GLUTENFREI (L) = LACTOSEFREI  = VEGAN

CARPACCIO VOM HIRSCHKALB

HAUCHZART GESCHNITTENER HIRSCHRÜCKEN MIT KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN,
FEINEM WALNUSSDRESSING UND FRISCHEM VOGERLSALAT

HIRSCHKALB

ZARTROSA SERVIERT MIT SELLERIEPÜREE, ROMANESCO UND MORCHELRAHM
– EINE KOMPOSITION VOLL AROMATISCHER TIEFE

CRÈME BRÛLÉE

MIT FEINEM BIRNENRÖSTER

3-GANG-MENÜ 65 PRO PERSON
(VORSPEISE / HAUPTGANG / DESSERT)

3-GANG-GENUSS MENÜ VEGAN

(G) = GLUTENFREI (L) = LACTOSEFREI  = VEGAN

KLARE WALDPILZESSENZ ^(G)
INTENSIV IM DUFT, FEIN IM GESCHMACK
– EIN GRUß AUS DEM HERBSTLICHEN WALD

PORTOBELLO TRIANGOLI
HAUSGEMACHTE PASTA MIT CREMIGER PILZFÜLLUNG, CASHEWKERNEN,
KIRSCHTOMATEN UND RUCOLA

VEGANER CHEESECAKE IM GLAS
MIT ZARTER VANILLENOTE

3-GANG-MENÜ 49 PRO PERSON
(VORSPEISE / HAUPTGANG / DESSERT)