



Saisonkarte

- Lauwarmer Kürbissalat mit Ruccola, Basilikum & Ziegenkäse** ^{10,15,3} € 8,50
Luke warm Pumpkin Salad with Ruccola, Basil and Goat's Cheese
- Zwiebelkuchen an Feldsalat mit Kartoffeldressing** ^{3,10,15} € 9,90
Onion Pie on Lamb's Head Lettuce with Potato Dressing
- Eintopf mit Kasseler & getrockneten Aprikosen** ¹⁵ € 8,50
Stew with Smoked Pork Chop and dried Apricots
- Tagliatelle mit gebratenen Waldpilzen** ^{10,15} & geschmelzten Kirschtomaten € 14,00
Tagliatelle with fried Wood Mushrooms and glazed Tomatoes
- St. Pierre auf Tomaten-Kapern-Zwiebelgemüse mit Rosinen,
& Pinienkernen an Kartoffelnocken** ^{10,15} € 17,50
Peter's Fish on Vegetables of Tomato-Caper-Onion, with Raisins and Pine Nuts on Potato Pockets
- Rosa gebratene Entenbrust an Vanille-Balsamico-Sauce** ^{10,15,3}
mit Waldpilzen & Polentataler € 19,90
Pink-roasted Duck Breast on a Vanilla-Balsamico Sauce, with wild Mushrooms and Polenta Dumplings
- Hirschgulasch mit Preiselbeeren & Semmelschnitte** ^{11,15} € 22,90
Venison Goulash with Lingonberries and Croutons
- Rosmarin Creme Brûlée mit Pflaumenkompott & Pistazienpesto** ^{15,10} € 6,90
Rosemary Crème Brûlée with a Plum Compote and Pistachio Pesto

