



## zum anstoßen

Winzersekt trocken	0,15 l	4,90
mit Cassis		
mit Calvados		5,30
Secco	0,15 l	4,50
Frucht Secco Van Nahmen (alkoholfrei & saisonbedingt)	0,15 l	5,50
Aperol Spritz		6,50
Wermut Yzaguirre mit Orangenzest		5,50

## vorspeise

Bunte Pflücksalate		
mit Granatapfelkernen, Arganöl und Granatapfel-Essig		9,50
Gratinierte Ziegenkäse		
im Wildkräuter-Beet mit Birnen-Dressing und Nuss-Kräcker		12,50
Festtagssuppe vom Rind		
Karotte, Lauch und Kräuter-Grieß-Klößchen		6,90
Cremige Mango-Karottensuppe		
mit Zitronengras und Kokos-Milch ( <i>vegan</i> )		6,90



## hauptgang

Rehrücken gebraten aus heimischem Wald mit Pilzkruste Rahmwirsing, Mandel-Kartoffel-Bällchen und Preiselbeer-Rotweibirne	32,50
Rosa gebratener Rinderrücken mit Dijon-Zwiebel-Kruste Wintergemüse, Kartoffel-Gratin und Café de Paris Butter	32,50
Geschnetzeltes vom Kalb a la Creme mit frischen Pilzen, Brokkoli und Eierspätzle	27,50
Glasierte Entenbrust und Keule auf Apfel-Rotkohl mit Kartoffel-Klößchen	32,50
Wildragout vom Hirsch aus heimischer Jagd mit Semmelknödel, Pilzen und Preiselbeeren	26,50
Gebrautes Saiblings-Filet von der Wetterfelder Forellenzucht auf Lauch-Fregola-Sarda mit karamellisierten Tomaten und Noilly-Prat-Beurre Blanc	27,50
Spinatknödel mit Nussbutter, gehobeltem Parmesan und Rucola	17,50



## kinder

Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites	10,50
Kleine Lachswürfelchen auf Nudeln und kleinem Gemüse	12,50

## dessert

„Affogato al Caffè“ Vanille Eis mit Sahne und Espresso	6,50
Zimteis-Parfait im Schokoladen-Marzipanmantel mit warmen Portweinkirschen	9,50
<i>Nach Omas Rezept</i> Waldhaus Becher mit Waldbeeren, Vanille-Eis und Schlag und einem Schuss Kirschwasser	8,50
Sorbet-Teller Limette-Basilikum, Mango und Cassis-Sorbet	9,50