

## Menü III

*Pfifferlingscremesuppe  
garniert mit Sahne und Croutons*

♣ ♣ ♣ ♣

*Medaillons vom Schweinefilet  
an Kräuterrahmsauce  
mit frischen Champignons und Macaire - Kartoffeln*

ℒ

*Hähnchenbrustfilet  
mit Tomaten und Käse überbacken  
an Sherry-Sahne-Sauce  
dazu buntes Gemüse und Bandnudeln*

♣ ♣ ♣ ♣

*„Birne Helene“  
in Weißwein pochierte Birne  
mit Bourbon – Vanilleeis und Schokoladensauce*

€ 29,50 pro Person

## Menü IV

*Broccolicremesuppe*

♣ ♣ ♣ ♣

*Geschmorter Rehkeulenbraten  
an Preiselbeerrahmsauce  
mit Pfifferlingen, Wiener Sprossen  
und Kartoffelkroketten*

♣ ♣ ♣ ♣

*Zimteis  
mit Armagnacpflaumen  
garniert mit Sahne und Zimtstaub*

€ 38,00 pro Person

## Menü V

*Lauchcremesüppchen  
mit Räucherlachs*

⊗ ⊗ ⊗ ⊗

*Braten aus der  
Wildschweinkeule  
an Schwarzer Johannisbeersauce  
dazu Pfifferlinge, hausgemachten Apfelrotkohl,  
Rosenkohl, Serviettenknödel  
und Kartoffelkroketten*

⊗ ⊗ ⊗ ⊗

*Walnusseis  
mit warmen Calvadosäpfeln  
garniert mit Sahne und Zimtstaub*

€ 33,80 pro Person

## Menü VI

*Klare Tomatensuppe  
an Grissini mit Serranoschinken ummantelt*

⊗ ⊗ ⊗ ⊗

*Roastbeef  
im Ganzen gebraten  
an einer Dijon – Honig – Senfsauce  
dazu Bohnen im Speckmantel, Zucchini-  
stifte, Pommes Frites und Rosmarinkartoffeln*

⊗ ⊗ ⊗ ⊗

*Coupe Dänemark  
Bourbon – Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce  
garniert mit Sahne und Hippenröllchen*

€ 33,80 pro Person

## Menü VII

*Indische Currycremesuppe  
mit Geflügeleinlage  
garniert mit Sahne und gerösteten Mandelblättern*

*♣ ♣ ♣ ♣*

*Hirschrückensteak  
in der Walnusskruste  
an Morchelrahmsauce  
dazu Zuckerschoten und Birnenkroketten*

*♣ ♣ ♣ ♣*

*Rote Grütze  
mit Bourbon – Vanilleeis  
und Sahnehäubchen*

*€ 31,80 pro Person*

## Menü VIII

*Kartoffelcremesüppchen  
mit Räucherlachs*

*♣ ♣ ♣ ♣*

*Kalbsfilet  
im ganzen gebraten  
an Morchelrahmsauce  
dazu buntes Gemüse, Kroketten  
und Rosmarinkartoffeln*

*♣ ♣ ♣ ♣*

*Mousse au Chocolate  
garniert mit frischen Früchten, Sahne  
und Schokoladensauce*

*€ 38,00 pro Person*

## Suppenauswahl

<i>Niedersachsensuppe mit Nudeln, Eierstich, Spargel u. Klösschen</i>	€ 3,00
<i>Wildkraftbrühe mit Pistazienklößchen</i>	€ 4,50
<i>Steinpilzcremesüppchen mit Sahne und Croutons</i>	€ 4,50
<i>Indische Currycreme mit Geflügeleinlage und Mandelsahne</i>	€ 3,60

## Vorspeisen und Zwischengerichte

<i>Bunter Salatteller mit Mandarinen und Joghurtdressing</i>	€ 3,50
<i>Parmaschinken luftgetrocknet mit Galia - Melonenkugeln</i>	€ 7,80
<i>Scheiben von der „Barbarie“ Entenbrust auf Blattsalat mit Balsamicodressing dazu ofenfrisches Baguette</i>	€ 9,90
<i>Königinpastete gefüllt mit Ragout fin Stangenspargel u. Sc. Hollandaise</i>	€ 7,80
<i>Geräucherte Forellenfilets garniert mit Kaviar und Sahnemeerrettich dazu ofenfrisches Baguette und Butter</i>	€ 7,80

## Hauptgericht

<i>Peiner Marktteller Schwein- und Rinderbraten mit frischen Champignons in Rahmsauce, Marktgemüse der Saison, Kroketten und Salzkartoffeln</i>	<i>€ 18,80</i>
<i>Filet vom Angusrind unter der Kräuterkruste an Cognacpfefferrahm dazu Mandelbroccoli, Pariser Karotten, Kartoffelgratin und Salzkartoffeln</i>	<i>€ 29,50</i>
<i>Barbarie – Entenbrust an Cassisseesauce, dazu Mandelbroccoli, Kartoffelklößen und Kroketten</i>	<i>€ 22,80</i>
<i>Ofenfrische Halbe Ente an Orangensauce dazu einen Bratapfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen, hausgemachten Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklöße und Salzkartoffeln</i>	<i>€ 19,20</i>
<i>Ofenfrische Gänsebrust an Gänsesauce dazu einen Bratapfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen, hausgemachten Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklöße und Salzkartoffeln</i>	<i>€ 23,80</i>

## Hauptgericht

- Medaillons* € 19,20  
*vom Schweinefilet und von der Putenbrust*  
*auf Calvadosrahmsauce*  
*dazu buntes Gemüse und Macaire – Kartoffeln*
- Medaillons vom Schweinefilet* € 21,80  
*auf Pfifferlingsrahmsauce*  
*dazu Mandelbroccoli, Karotten, Speckböhnchen,*  
*Pfifferlinge, Kroketten und Salzkartoffeln*
- Schweinefilet im Stück gebraten* € 21,80  
*an Sauce Hollandaise,*  
*dazu frische Champignonköpfe aus der Pfanne,*  
*Blumenkohl, Pariser Karotten, Bohnen im Speckmantel*  
*und Macaire – Kartoffeln*
- Medaillons* € 28,80  
*vom Schweinefilet und Rinderfilet*  
*auf Sherry-Sahne-Sauce*  
*mit Grilltomate, Waldpilzen, verschiedenen Marktgemüsen*  
*Kroketten und Gratinkartoffeln*

## Wildgericht

*Deftiges Edelhirschgoulasch € 21,30  
mit Waldpilzen, hausgemachten Apfelrotkohl,  
Spätzle und Kroketten*

*Hirschkalbsbraten auf Wacholderrahmsauce € 24,80  
mit Preiselbeerbirne, Pfifferlingen,  
hausgemachten Apfelrotkohl, Rosenkohl  
Kroketten und Salzkartoffeln*

*Wildschweinbraten „Diana“ in Rotweinsauce € 25,80  
Pfirsich mit Pfefferkirschen gefüllt,  
hausgemachten Apfelrotkohl, Pfifferlinge,  
Speckböhnchen, Kroketten und Salzkartoffeln*

*Steaks vom Hirsch und Wildschwein € 28,20  
auf Wildrahmsauce  
mit einer Preiselbeerbirne, Butterbohnen,  
Bratkartoffeln und Rosmarinkartoffeln*

*Geschmorte Rehkeule „Baden Baden“ € 28,50  
an Wacholderrahm  
Birne gefüllt mit Preiselbeeren, Pfifferlinge,  
hausgemachten Apfelrotkohl, Rosenkohl,  
Mandelbällchen und Salzkartoffeln*

## D e s s e r t a u s w a h l

<i>Vanille- Eis mit heißen Himbeeren und Schattenmorellen</i>	€ 4,80
<i>Walnusseis mit warmen Calvadosäpfeln, Sahne und Hohlhippe</i>	€ 4,90
<i>Warme Apfelbignets mit Vanillesauce und Vanilleeis</i>	€ 5,10
<i>Pistazieneis im Kokosnussmantel auf Himbeermark</i>	€ 4,60
<i>Nusstraum Vanille – Walnuss – Pistazieneis mit Sahne und Schokoladensauce garniert</i>	€ 4,90
<i>Kleiner Pfannkuchen mit Vanilleeis und warmen Schattenmorellen</i>	€ 5,10
<i>Dessertteller mit einer Variation von Schokoladenmousse und Waldbeerparfait garniert mit Sahne und frischen Früchten</i>	€ 5,20
<i>Erdbeercreme</i>	€ 4,50
<i>Preiselbeercreme</i>	€ 4,50
<i>Zitronencreme</i>	€ 4,50
<i>Orangencreme</i>	€ 4,50



## Menü I

*Frische Blattsalate  
mit streifen vom Lachsfilet an Balsamicodressing  
dazu ofenfrisches Baguette*

⊗ ⊗ ⊗ ⊗

*Kraftbrühe mit Sherry verfeinert  
und Pfannkuchenstreifen*

⊗ ⊗ ⊗ ⊗

*Zitronen – Campari – Sorbet*

⊗ ⊗ ⊗ ⊗

*Tournedos vom Rinderfilet an einer Orangenpaprika – Jus  
Palmenherzengemüse und in Butter geschwenkte Kartoffelwürfel*

⊗ ⊗ ⊗ ⊗

*Bourbon – Vanilleeis  
garniert mit Sahne und Schokoladenstreusel  
dazu heiße Himbeeren und Schattenmorellen*

€ 37,00 pro Person

## Menü II

*Frische Blattsalate mit Honig – Currysauce  
gebratene Entenbrustscheiben, Butter und Baguette*

⊗ ⊗ ⊗ ⊗

*Rinderkraftbrühe mit Markklößchen  
und tomatisiertem Eierstich*

⊗ ⊗ ⊗ ⊗

*Medaillons vom Schweinefilet  
auf Pfifferlingsrahm,  
mit Pfifferlingen, buntem Gemüse  
und hausgemachten Herzoginkartoffeln*

⊗ ⊗ ⊗ ⊗

*Dessertteller  
mit einer Variation von  
braunem Schokoladenmousse und Waldbeerparfait*

€ 29,80 pro Person