

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*

€ 42,30 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*

€ 35,80 pro Person

Menü III

*Pfifferlingscremesuppe
garniert mit Sahne und Croutons*

§ § § §

*Medaillons vom Schweinefilet
an Sherry-Sahne-Sauce
mit frischen Champignons und Macaire - Kartoffeln*

§

*Hähnchenbrustfilet
mit Tomaten und Käse überbacken
an Kräuterrahmsauce
dazu buntes Gemüse und Bandnudeln*

§ § § §

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

€ 32,50 pro Person

Menü IV

Broccolicremesuppe

§ § § §

*Geschmorter Rehkeulenbraten
an Preiselbeerrahmsauce
mit Pfifferlingen, hausgemachtem Apfelrotkohl
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*

€ 35,80 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*

€ 35,80 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>	€ 3,60
<i>Wildkraftbrühe mit Pistazienklößchen</i>	€ 4,80
<i>Steinpilzcremesüppchen mit Sahne und Croutons</i>	€ 4,80
<i>Indische Currycreme mit Geflügeleinlage und Mandelsahne</i>	€ 4,20

Vorspeisen und Zwischengerichte

<i>Bunter Salatteller mit Mandarinen und Joghurtdressing</i>	€ 3,50
<i>Bruschetta 3 Scheiben geröstetes Baguette mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum</i>	€ 5,20
<i>Rindercarpaccio mit Rucolasalat und frisch geriebenen Parmesan</i>	€ 7,80
<i>Parmaschinken luftgetrocknet mit Galia - Melonenkugeln</i>	€ 7,80
<i>Scheiben von der „Barbarie“ Entenbrust auf Blattsalat mit Balsamicodressing dazu ofenfrisches Baguette</i>	€ 8,90
<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

- Feiner Markteller* € 19,80
Schwein- und Rinderbraten
mit frischen Champignons in Rahmsauce,
Marktgemüse der Saison, Kroketten und Salzkartoffeln
- Filet vom Angusrind* € 32,50
an Cognacpfefferrahm
dazu Mandelbroccoli, Pariser Karotten,
Kartoffelgratin und Salzkartoffeln
- Barbarie – Entenbrust* € 22,80
an Cassiseesauce,
dazu Mandelbroccoli, Kartoffelklößen und Kroketten

Hauptgericht

Medaillons € 23,20
vom Schweinefilet und von der Putenbrust
mit Calvadosrahmsauce
dazu buntes Gemüse und Macaire – Kartoffeln

Medaillons vom Schweinefilet € 25,80
mit Pfifferlingsrahmsauce
dazu buntes Gemüse, Pfifferlinge,
Kroketten und Salzkartoffeln

Schweinefilet im Stück gebraten € 24,90
mit Sauce Hollandaise,
dazu frische Champignonköpfe aus der Pfanne,
buntes Gemüse und Macaire – Kartoffeln

Medaillons € 31,80
vom Schweinefilet und Rinderfilet
an Sherry-Sahne-Sauce
mit einer Grilltomate, Waldpilzen, buntem Gemüse,
Kroketten und Gratinkartoffeln

Wildgericht

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

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

*Wildschweinbraten „Diana“ in Rotweinsauce
Pfirsich mit Pfefferkirschen gefüllt, Apfelrotkohl, Pfifferlinge,
Speckhöhnchen, Kroketten und Salzkartoffeln* € 26,80

*Steaks vom Hirsch und Wildschwein
auf Wildrahmsauce
mit einer Preiselbeerbirne, Butterbohnen, Bratkartoffeln
und Rosmarinkartoffeln* € 31,20

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

Dessertauswahl

<i>Vanille- Eis mit heißen Himbeeren und Schattenmorellen</i>	€ 5,60
<i>Walnusseis mit warmen Calvadosäpfeln, Sahne und Hohlhippe</i>	€ 5,60
<i>Warme Apfelbignets mit Vanillesauce und Vanilleeis</i>	€ 5,10
<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