

Mittagskarte

Pfifferlingssüppchen € 6
cream of chanterelle soup

Carpaccio vom Rinderfilet € 12
mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan und Rucola
carpaccio of beef with pine nuts, parmesan and rucola

Mediterraner Salat € 13
mit Fetakäse, Mango, Papaya und Kräuterbaguette
salad with feta cheese, mango, papaya and herbal baguette

Wildragout von Reh und Hirsch € 16
mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne, Rotkohl und Kroketten
game stew of venison, cranberries, red cabbage and potato croquettes

Entenkeule „Celler Art“ € 13
auf schwarzer Johannisbeersoße, Rotkohl und Heidekartoffeln
leg of duck with red cabbage and potatoes

Tafelspitz mit grüner Sauce € 16
Marktgemüse und Heidekartoffeln
boiled beef with green sauce, vegetable and potatoes

Semmelklöße mit Pfifferlingen in Rahm € 15
und frischem Salat
dumplings with chanterrelles in cream and salad

Cassissorbet mit Blaubeeren € 5
cassis sorbet with blueberries

Ihr individuelles

3-Gang Menü von der Mittagskarte

(Suppe, Hauptgang, Dessert)

your own 3-course menu of today's menu

€22