

# Menü

**Pfifferlingssuppe** € 6  
*cream of chanterelle soup*

\*\*\*

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

**Sommersalat „Paradiso“** € 13  
mit gebratener Hähnchenbrust, Mango,  
Papaya und Kräuterbaguette  
*salad with fried chicken, mango, papaya and herbal baguette*

**Große Ofenkartoffel mit Räucherlachsstreifen** € 12  
*baked potato with slice from smoked salmon*

**Hausgemachtes Sauerfleisch** € 12  
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln  
*sour pork in gelee with sauce remoulade and fried potatoes*

**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*

\*\*\*

**Crème brûlée** € 6  
*crème brûlée*

---

Ihr individuelles

## 3-Gang Menü von der Menükarte

(Suppe, Hauptgang, Dessert)

*your own 3-course menu of today's menu*

**€ 24**