

Menü

| | |
|--|------|
| Kürbis-Ingwersüppchen | € 6 |
| mit gerösteten Kürbiskernen <i>pumpkin ginger soup with roasted hokkaidoseeds</i> | |
| *** | |
| Carpaccio vom Rinderfilet | € 12 |
| mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan und Rucola <i>carpaccio of beef with pine nuts, parmesan and rucola</i> | |
| Saftiger Schweinenackenbraten | € 14 |
| an Bayrisch Kraut und Semmelklöße <i>pork neck roast, black beer sauce, white cabbage and bread dumplings</i> | |
| Hausgemachtes Sauerfleisch | € 12 |
| mit Remouladensauce und Bratkartoffeln <i>sour pork in gelee with sauce remoulade and fried potatoes</i> | |
| Wildragout von Reh und Hirsch | € 16 |
| mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne, Rotkohl und Kroketten <i>game stew of venison, cranberries, red cabbage and potato croquettes</i> | |
| Entenkeule „Celler Art“ | € 13 |
| auf schwarzer Johannisbeersoße, Rotkohl und Heidekartoffeln <i>leg of duck with red cabbage and potatoes</i> | |
| Semmelklöße mit Waldpilzen in Rahm | € 15 |
| <i>dumplings with mushrooms in creme</i> | |
| *** | |
| Rote Grütze mit Vanillesauce | € 6 |
| <i>red berry compot with vanilla sauce</i> | |

Ihr individuelles

3-Gang Menü von der Menükarte

(Suppe, Hauptgang, Dessert)

your own 3-course menu of today's menu

€24