

K l a s s i k e r

Chakalaka Wildburger

mit gebratenen Mangoscheiben, knusprigem Speck und Röstzwiebeln
an einem feurigen Dip
dazu servieren wir Süßkartoffelpommes

€ 15,50

Gefüllte Poulardenbrust

mit Frischkäse und Paprika
dazu Dattelsalat und Rosmarinkartoffel

€ 19,50

Gieschens Teller

Verschiedene Medaillons mit gebackenen Zwiebeln und sautierten Pilzen
an Pfannengemüse und Rotweinjus und Bratkartoffeln

€ 19,50

Rücken vom Salzgraslamm

unter der Kräuterkruste
mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin

€ 22,50

Gebratenes Rumpsteak (250g)

auf grünen Bohnen an einer pikanten Pfeffersauce dazu Pommes Frites

€ 24,50

W i l d a u s e i g e n e r J a g d

Hausgemachtes Wildragout

an sautierten Champignons mit handgeschabten Spätzle und Apfelrotkohl

17,50€

Wild Variation

Medaillons von Hirsch, Wildschwein und Ente
an Kürbisgemüse und Bratkartoffeln

€ 20,50

Rosa gebratene Entenbrust

an feiner Orangenjus und Risotto von Gelben Linsen dazu reichen wir Kartoffelgratin

€ 22,50

Tournedos vom Rothirsch unter der Haselnusskruste

an Rote-Beete-Zimtkompott und Rosmarinkartoffeln

€ 23,00

Unsere Empfehlung aus dem Weinkeller:

Weingut Schales, 2014er St. Laurent

0,2l € 5,50

Suppen / Vorspeisen

Klare Bouillon

mit Pfannenkuchenstreifen

€ 6,00

Schaumsüppchen vom Hokkaidokürbis

mit Kokos und Ingwer

€ 6,50

Kräftiges Wildrahmsüppchen

€ 6,50

Carpaccio vom Rinderfilet

mit gehobeltem Parmesan

€ 12,50

Babygambas „al ajilio“

mit Knoblauch in schäumendem Olivenöl,
dazu ofenfrisches Baguette

€ 12,50

Hausgeräucherter Hirschschinken

an kleinem Salatbouquet mit Apfel- Chili-Chutney

€ 14,50

F i s c h

Gebratene Lachsbonbons mit hausgemachten Bandnudeln

an einer leichten Trüffelsahne

€ 16,50

Ganze Scholle

in schäumender Butter gebraten

serviert mit Salzkartoffeln und Gurkensalat

€ 19,00

Gebratenes Bodensee-Zanderfilet

mit Fenchel-Birnengemüse und hausgemachten Rote Beete Gnocci

€ 20,00

Ganze Seezunge

in Zitronenbutter gebraten

ca.350-500Gramm

serviert mit Käuterkartoffeln

und einem kleinen Salat

pro 100g € 9,50

Vegetarisch / Vegan

Veganes Kartoffeltürmchen

mit knusprigen Rösti und
tomatisiertem Gemüseragout

€ 12,00

Schafkäse mit Lauchgemüse aus dem Ofen

dazu Fruchtsenf, Balsamicoglacé und Baguette

€ 12,00

Flammkuchen

mit Birne und Gorgonzola

€ 12,50

V e s p e r

Kross gebratenes Schweineknipp

mit Bratkartoffeln und saurer Beilage

€ 11,00

Hausgemachter Wurstsalat

mit Bratkartoffeln

€ 12,00

Hausgemachte Currywurst vom Wild

serviert mit Pommes Frites

€ 12,50

D e s s e r t

Yoghurteis im Knuspermantel

auf einem Fruchtspiegel

€ 7,00

Hausgemachter Apfelstrudel

an Vanilleeis und Sahnehäubchen

€ 7,50

Kaiserschmarrn

mit Rosinen und Vanilleeis

€ 9,00