

K l a s s i k e r

Chakalaka Wildburger

mit gebratenen Mangoscheiben, knusprigen Speck und Röstzwiebeln
an einem pikanten Dip

dazu servieren wir Süßkartoffelpommes

€ 16,50

Gieschens Teller

Verschiedene Medaillons mit gebackenen Zwiebeln, sautierten Pilzen, Rotweinjus,
Bratkartoffeln und einen Salat von gelben und roten Tomaten

€ 19,50

Geschmorte Kalbsbäckchen

an Thymiansauce, Püree von grünen Erbsen und Rosmarinkartoffeln

€ 20,00

Rücken vom Salzgraslamm

unter der Kräuterkruste
mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin

€ 22,50

Rumpsteak (250g)

vom Norddeutschen Deichrind
mit grüne Bohnen und Pommes Frites

€ 25,50

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

Hausgemachtes Wildragout

an sautierten Champignons mit Serviettenknödel 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 Kartoffelblinies

€ 22,50

Gebratener Frischlingsrücken

an Kürbispüree und handgeschabten Spätzle

€ 22,50

Tournedos vom Rothirsch unter der Haselnusskruste

an Rote-Beete-Zimtkompott und Rosmarinkartoffeln

€ 23,00

Suppen / Vorspeisen

Suppe von grünem Curry
mit gebratenem Gamba
€ 6,50

Schaumsüppchen von Hokkaidokürbis
mit Kokos und Ingwer
€ 6,50

Kräftige Wildrahmsuppe
€ 6,50

Babygambas „al ajilio“
mit Knoblauch in schäumenden Olivenöl,
dazu ofenfrisches Baguette
€ 12,50

Rosa gebratene Scheiben von der Hirschleber
auf lauwarmen Apfelmuss
€ 14,50

Hausgeräucherter Hirschschinken
an einem herbstlichen Wildkräutersalat
mit Apfel-Chili-Chutney
€ 14,50

Fisch

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 Kräuterreis
€ 20,00

Nordsee-Seezunge
in Zitronenbutter gebraten
ca. 350-500Gramm
serviert mit Kräuterkartoffeln
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 Fruchtseif, Balsamicoglacé
und ofenfrisches Baguette
€ 12,00

Veganer Falafel Burger
mit Gurkenrelish und Farmer Pommes
€ 15,00

Vesper

Kross gebratenes Schweineknipp
mit Bratkartoffeln und saurer Beilage
€ 11,00

Flammkuchen Elsässer Art
mit Speck und Zwiebeln
€ 12,50

Zwei Wildschweinbratwürste
auf Sauerkraut und Kartoffelpüree
€ 12,50

Dessert

Yoghurteis im Knuspermantel
auf einem Fruchtspiegel
€ 7,00

Hausgemachter Apfelstrudel
an Vanilleeis und Sahnehäubchen
€ 7,50

Kaiserschmarrn
mit Rosinen und Vanilleeis
€ 9,00