

## Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

Kartoffel- Meerrettichcreme mit  
gebratenen Black Tiger Prawn

\*\*\*\*\*

Frischer Ackersalat mit Himbeer dressing  
und gebratenen Entenbrustscheiben

\*\*\*\*\*

### Hauptgänge zur Wahl

**Medaillon vom Rinderfilet** mit Serrano Schinken umwickelt  
an Schalotten Rotweinsauce, dazu Butter- Romaessco und  
Kartoffelgratin **68,00 €**

### **Gebratenes Kalbsrückensteak**

auf Morchel Rahm, dazu glasierte Zuckerschoten  
und Röstitaler **62,00 €**

**Original Wienerschnitzel** von der Kalbshüfte, mit  
Preiselbeeren und Salzkartoffeln **60,50 €**

### **Rosa gebratener Lammrücken**

mit Rosmarinsauce, dazu Speckbohnenröllchen  
und Bäckerin Kartoffeln **55,00 €**

**Knuspriges von der Freilandgans ( Brust oder Keule)**  
mit leckere Sauce, gebratene Maronen, dazu zweierlei Klöße  
und Apfel- Orangenrotkraut **67,00 €**

### **Zweierlei vom Wild**

**Hirschkotelette & Medaillons vom Wildschwein**  
mit dazu hausgemachten Haselnuss - Spätzle  
und gebratenen Steinchampignons **63,00 €**

**Geschmorte Hasenkeule mit** Preiselbeeren-Sauce,  
dazu Apfelrotkraut und Semmelknödel **54,50 €**

**Duo vom Lachs, & Black Tiger Shrimps**  
mit Garnelensauce, dazu schwarze Nudeln **59,50 €**

**Schweinefilet im Schwarzwälder-Schinken-Mantel,**  
auf Riesling Sauce, dazu glasierte Karotten und  
Butterspätzle **60,50 €**

### Vegetarisch

**Zweierlei Strudel ( Gemüse & Kraut)**  
mit **Hokkaidosauce** auf Parmesan- Spaghetti **47,00 €**

### Dessert

#### **Dessertvariationen Applaus Style**

Hausgemachtes Zimt Parfait Weiße Spekulatius - Mousse  
Tirami Su Schokotarte

**Wenn Sie einen Gang weglassen wollen, reduziert  
sich der Preis um 8,00 €**

