

Gruß aus der Küche

Kartoffel- Meerrettichcreme mit
gebratenen Black Tiger Prawn

Frischer Ackersalat mit Himbeerdressing
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 Weißes Spekulatius - Mousse
Tirami Su Schokotarte

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

