

VORSPEISEN

Salat vom gegrillten Spargel

mit Zitrusfrüchten, Kalamataoliven & Rukola

16,50 €

... dazu 3 gebratene Wildgarnelen + 10,50 €

Karamellierter Ziegenkäse

an Erdbeer-Rhababersalat

auf gebackenem Brioche,

dazu Kräutersalat & geröstete Nüssen

15,50 €

Frühlings-Kräutersalat

mit Ercks-Vinaigrette & gepickeltes Gemüse
& Kracherle

7,00 €

HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Vollkorn-Cavatelli

mit gegrilltem Spargel, konfierte Tomaten &
Mandeln an Currysauce

25,00 €

Unser legendärer Hirschburger

saftiger Patty aus 100% regionalem Hirsch im
Brioche-Bun

mit hausgemachtem Cole Slaw, BBQ-Sauce,
knusprigem Speck,

roter Zwiebelmarmelade, Bergkäse &
Kräutersalat

17,00 €

... mit Kartoffelwedges + 3,50 €

... mit Süßkartoffelpommes + 3,50 €

Penne mit gebratenen Rinderstreifen

Grillgemüse, Parmesan & Kirschtomaten

26,50 €

Tagliatelle

mit gebratenem Label Rouge Lachs

dazu junger Spinat, geröstete Pinienkerne &
Beurre Blanc

28,50 €

SÜSSER ABSCHLUSS

Lauwarmes Schokoladenkühle mit flüssigem Kern

an marinierten Erdbeeren aus der Region,
Mandelcrumble & hausgemachtem Vanilleeis

14,50 €

Affogato

Kräftiger Espresso und eine Kugel
hausgemachtes Vanilleeis

5,50 €

Hausgemachtes Eis & Sorbet

Die saisonalen Sorten kennt unser Service-Team
je Kugel 3,00€