Vorspeisen

Kürbissuppe 10
Kokos | Ingwer | geröstete Kerne

Feldsalat 14
Kartoffeldressing | Speck | Croûton

Feldsalat & Hirschschinken 18
Kartoffeldressing | Speck | Croûton

Feldsalat & Black Tiger Garnelen 20
Kartoffeldressing | Speck | Croûton

Salade du Jour 10
Kartoffeln | Karotten | Blattsalat | Kresse | Watt's Dressing

Vorspeisenvariation ab 2 Personen 16 pro Person
Camberti-Schinken | Salame Felino | Gin-Lachs | Orangen-Fenchel | Hummus
Oliven | Büffelmozzarella | gelbe Bete | wilder Brokkoli | Black Tiger Garnelen

Hauptgänge

Oliven-Basilikum-Gnocchi 21
Zucchini | Aubergine | getrocknete Tomaten | Burrata | Rucola

Kraichgauer Cordon Bleu 25
Chorizo | Bergkäse | Rahmsauce | Watt's Spätzle

Ragout vom Hirsch 32
Burgundersauce | Preiselbeeren | Rosenkohl | Serviettenknödel

Schwarzwälder Rumpsteak 39
Zwiebelsauce | Röstzwiebel | Spätzle

Knusprige Gänsekeule 39
Maronen | Bratapfel | Rotkohl | Kartoffelknödel

Gebratener Lachs 33
Pommery-Senfsauce | Lauch | Kartoffelpüree

Dessert

Riesenkugel Eis 6
Vanille | Schokolade | Salz-Karamell
Haselnuss | weißer Nougat | Cassis-Sorbet

Apfel-Tiramisu 11
Haselnusseis

Affogato 9
Vanilleeis | Espresso

Für vegetarische und vegane Alternativen sprechen Sie gerne unseren Service vor Ort an.

Zusatzstoffe & Allergene unserer Speisen und Getränke können eingesehen werden. Bitte sprechen Sie uns an.
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.