

Romantik-Menü

Ceviche von weißem Fisch
Stauden-Sellerie | Koriander | Limettensaft

* * *

Waldpilz-Minestrone
Ciabatta Chips | weiße Bohnen

* * *

Rosa gebratener Rehrücken
Kirschgel | Kirschen | Steinpilze
Kürbis-Pürée

* * *

Quarkmousse
Cassis-Likör | Waldbeeren

* * *

*

Als 4-Gang-Menü
€ 64,00
(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

Als 3-Gang-Menü
€ 49,00
(Suppe, Hauptgang, Dessert)

Kürbis & Herbstfrüchte

Vorspeisen

Ceviche von weißem Fisch
Stauden-Sellerie | Koriander |
Limettensaft

€ 15,50

Carpaccio vom Rinderfilet
Pesto-Kruste | gebratene marinierte Pfifferlinge

€ 18,90

Feldsalat
gebratene Austernpilze |
Granatapfel | Walnüsse

€ 13,50

Tagliata von Wildschweinkeule
rosa gebraten | Wildkräuter |
Schmorkürbis

€ 17,50

Suppe

Waldpilz-Minestrone
Ciabatta Chips | weiße Bohnen

€ 8,50

Reh-Essenz aus dem Hartensteiner Forst
Pilzravioli | Portweifeigen

€ 7,50

Eine Liste der in den Speisen und Gerichten, möglicherweise enthaltenen Allergene erhalten
Sie auf Wunsch von unseren Service-Mitarbeitern.

Kürbis & Herbstfrüchte

Pasta / Vegetarisch

Sepia Spaghetti
Kürbis | getrocknete marinierte Tomaten |
geröstete Pinienkerne | Parmesan

€ 17,50

Safran-Risotto
Schalotten & Weißwein |
Peperonata Gemüse

€ 19,80

Omelette mit Pfifferlingen
bunter Salatteller

€ 14,80



Eine Liste der in den Speisen und Gerichten, möglicherweise enthaltenen Allergene erhalten Sie auf Wunsch von unseren Service-Mitarbeitern.

Kürbis & Herbstfrüchte

Hauptgang Fisch & Seafood

Filet vom heimischen Saibling | gebraten
Hokkaido-Kürbis & Kartoffel Gemüse

€ 21,00

Auf der Haut gebratener Waller
Rote Beete-Julienne |
Quinoa-Tricolor-Risotto

€ 21,80

Gedünstetes Dorschfilet
Pfifferling-Lauch-Gemüse | Karotten-Stampf

€ 19,80

Kürbis-Carpaccio
Black Tiger Garnelen | Panko-Kokos paniert |
gebacken

€ 18,80



Eine Liste der in den Speisen und Gerichten, möglicherweise enthaltenen Allergene erhalten
Sie auf Wunsch von unseren Service-Mitarbeitern.

Hauptgänge Fleisch

Rinderfiletspitzen
Gorgonzola-Steinpilzsauce | Gnocchi

€ 27,80

Rosa gebratener Rehrücken
Kirschgel | Kirschen | Steinpilze | Kürbis-Püree

€ 31,00

Kalbsleber Berliner Art
gebratene Apfelscheiben | geschmolzene Zwiebeln
Kartoffel-Püree

€ 18,50

Gebratenes Rinderfilet (180g)
à la Stroganoff | Schnee-Kartoffeln

€ 29,50

Speckrahm-Pfifferlinge
Semmelknödel | Blattsalate

€ 15,80

Handgerollte, geschmorte Roulade vom Rind
Apfel-Preiselbeer-Rotkraut | original erzgebirgischer Wickelkloß
Rotwein-Schalotten-Sauce

€ 19,50

Wildschweinschnitzel
Schwarzbrotkruste | Kartoffelbaumkuchen |
Rosenkohlblätter | Speck-Sahnesoße

€ 17,50

Eine Liste der in den Speisen und Gerichten, möglicherweise enthaltenen Allergene erhalten Sie auf Wunsch von unseren Service-Mitarbeitern.

Dessert

Crème Brûlée
Madagaskar-Vanille | Heidelbeerragout

€ 8,50

Quarkmousse im Glas
Cassis-Likör | Waldbeeren

€ 9,50

Kürbis-Tarte
Pflaumen Sorbet | kandierte Walnüsse

€ 9,50

Französische Käse-Auswahl (ca. 150 gr.)
Feigensenf | Walnüsse | Baguette

€ 18,00

Eisbecher

Schwedeneisbecher
Crème Vanille-Eis
Chocolate Chips-Eis | Apfelmus
Schlagsahne | Eierlikör | Krokant

€ 7,50

Waldidyll-Becher
Crème Vanille-Eis | Waldfrucht-Panna-Cotta-Eis
Strawberry-Creme-Eis | selbstgemachte rote Beerengrütze
Naturjogurt | Schlagsahne | Krokant

€ 7,90

Eine Liste der in den Speisen und Gerichten, möglicherweise enthaltenen Allergene erhalten
Sie auf Wunsch von unseren Service-Mitarbeitern