

## UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

GLAS WINTERCOCKTAIL	0,1 L	€ 4,50
GLAS TIEMANN´S APERITIF	0,1 L	€ 4,80
GLAS 2014ER SEKT "BUBBLY" BRUT MARKUS SCHNEIDER, ELLERSTADT	0,1 L	€ 6,50
GLAS FRUCHTCOCKTAIL (ALKOHOLFREI)	0,2 L	€ 5,00

## MENÜ

BRATWURST VON DER GRAUGANS  
AN KÜRBIS-CHUTNEY UND KÜRBISKERNKROKANT

\*\*\*

PILZSCHAUMSUPPE  
MIT STEINPILZCROUTONS

\*\*\*

KONFIERTER KABELJAU  
AN JUNGEM SPINAT UND SELLERIEPÜREE

\*\*\*

BIENENSTICH NACH TIM RAUE  
MIT HAUSGEMACHTEM APRIKOSENEIS

ALS 3 GANG MENÜ € 33,50

ALS 4 GANG MENÜ € 39,50

### UNSERE WEIßWEIN-EMPFEHLUNG:

2016ER GRAUER BURGUNDER  
„KALKMERGEL“  
QUALITÄTSWEIN TROCKEN  
WEINGUT MEYER  
HEUCHELHEIM-KLINGEN  
PFALZ

FLASCHE 0,75L € 26,50

### UNSERE ROTWEIN-EMPFEHLUNG:

2015ER LA VENDIMIA  
BODEGAS PALACIOS  
RIOJA, SPANIEN

FLASCHE 0,75L € 25,00

## VORSPEISEN

<b>SALAT VON GELBER &amp; ROTER BEETE MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE UND GEMÜSECHIPS</b> <i>(VEGETARISCH)</i>	€ 11,50
<b>TATAR VOM IKARIMI-LACHS MIT GURKEN, DILL UND GRAUBROTCHIPS</b>	€ 14,50
<b>GRAUGANSBRATWURST AN GRÜNKOHL-GRAUPENRISOTTO</b>	€ 12,50
<b>TRÜFFELRAVIOLI MIT HEIMISCHEN TRÜFFELN AUS DEM TEUTOBURGER WALD UND GEHOBELTEM PARMESAN</b> <i>(VEGETARISCH)</i>	€ 17,00
<b>KAVIARSHOT (10G) VOM STÖR MIT CRÈME FRAÎCHE UND LA RATTE KARTOFFELN</b>	€ 20,50

## SUPPEN

<b>CONSOMMÉ VOM JAGDFASAN MIT EIGENEM RAVIOLI</b>	€ 7,50
<b>PILZSCHAUMSUPPE MIT STEINPILZCROÛTONS</b> <i>(VEGETARISCH)</i>	€ 6,50
<b>STEMSHORNER KARTOFFELSUPPE MIT RAUCHAALSTREIFEN</b>	€ 7,00

**JEDEN SONNTAGABEND VERWÖHNEN WIR SIE  
AUCH MIT UNSEREM WECHSELNDEN 10-GANG AMUSE GUEULE MENÜ  
(NUR TISCHWEISE – ANNAHME BIS 20.00 UHR)  
FÜR € 41,50 P.P.**

## HAUPTGÄNGE

<b>GESCHMORTE OCHSENWANGE AN ZWEIERLEI MAIS</b>	€ 19,50
<b>RAGOUT VOM HEIMISCHEN WILD IM BRIGTEIGKÖRBCHEN AN QUITTENROTKOHL UND HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE</b>	€ 21,50
<b>KOTELETT VOM BIO-KALB MIT VICHYKAROTTEN UND BREZENKNÖDEL</b>	€ 26,50
<b>BRÜSTCHEN VOM JAGDFASAN GEFÜLLT MIT GÄNSELEBER AUF BALSAMICO-LINSEN UND SCHUPFNUDELN</b>	€ 29,50
<b>KONFIERTER KABELJAU AN JUNGEM SPINAT UND SELLERIEPÜREE</b>	€ 24,50
<b>HAUSGEMACHTE GNOCCHI AN GORGONZOLASAUCE UND KAMELLISIERTEN WALNÜSSEN (VEGETARISCH)</b>	€ 15,50

## DESSERT

<b>ZWEIERLEI BACKENSHOLZER DEICKÄSE (12 &amp; 24 MONATE GEREIFT) MIT FEIGENSENF UND NUSSBROT</b>	€ 8,50
<b>TARTE VON DER CALLEBAUTSCHOKOLADE MIT MANGORAGOUT UND HAUSGEMACHTEM CHAMPAGNEREIS</b>	€ 8,50
<b>BIENENSTICH NACH TIM RAUE MIT HAUSGEMACHTEM APRIKOSENEIS</b>	€ 7,50
<b><u>PROBIERDESSERT</u> GEWÜRZORANGENSABAYON MIT BOURBON-VANILLEEIS</b>	€ 4,50