



Sehr geehrte Gäste unseres Restaurants,

bei der folgenden Menüauswahl handelt es sich um ein saisonales Beispiel.

Wöchentlich kreiert unser Küchenchef eine neue Menüauswahl für Sie!

Lassen Sie sich mit unserem ausschließlich handwerklich gefertigten Essen aus frischen Zutaten verwöhnen.

3 Gänge

€ 44,--

Suppe, Hauptgang, Käse oder Dessert

4 Gänge

€ 54,--

Suppe, Hauptgang, Käse und Dessert

4 Gänge

€ 54,--

Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Käse oder Dessert

5 Gänge

€ 64,--

Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Käse und Dessert

Selbstverständlich können Sie aus den Menüs auch á la carte bestellen.

*Für Übernachtungsgäste bieten wir täglich die Möglichkeit einer Halbpension-
buchbar bereits ab 39,00€, an.*

Bei Menuänderungen behalten wir es uns vor, gegebenenfalls einen Aufpreis zu berechnen.

unsere Öffnungszeiten

Mittwoch – Sonntag 18 – 22 Uhr

sowie Gruppenreservierungen und Mittagessen jederzeit auf Reservierung.

Vorspeisen *serviert mit frisch gebackenem Baguette und halbgesalzener Butter*

Eichengeräucherter Biolachs aus Howth, Irland ^{7,10,13,14,B} € 24,50
mit Pflaumenconfit und Feldsalat

Maronencremesuppe ^{,7,13} € 11,--

Hauptspeisen

Rosa Hirschcarré ^{1,3,7,9,13,B} € 28,50
mit Preiselbeerrahmsauce, sautierter Wirsing und Servietten-Semmelkloß

heimisches Fichtelgebirgs- Forellenfilet, buttergebraten ^{1,4,7,13,B} € 28,50
mit sautiertem Fenchel und Petersilienwurzelpurree

Ziegenfrischkäse mit buntem Bete- Risotto ^{,7,13,B} € 24,50

Rohmilchkäse

Rohmilchkäse aus dem Elsaß, serviert mit Baguette, Butter, hausgemachtem Fruchtgelee und Weintrauben ⁷

Kleines Assortiment mit 4 Sorten als Nachtisch € 19,50

8 verschiedene Sorten als Hauptgang € 28,50

Desserts

Pralinenparfait mit frischer Williamsbirne ^{1,3,7,13} € 14,50

Orangenmousse mit Grand Marnier Sauce ^{1,3,7,13} € 12,50