

Vorspeisen

Endivien und Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Croûtons	16
Frittierte Hummerbällchen mit Kürbis und Curry-Mayonnaise	18
Variation von Entenleber und Wachtel mit Linsen	18
Gebratene Kalbsblutwurst auf Senfkartoffelsalat mit Röstzwiebeln	17

Suppen

Consommé von Meeresfrüchten mit Aioli Croûton	12
Tafelspitzbrühe mit Flädle	10

Hauptgänge

Gebratene Gemüse mit Sprossen, Pilzen, Nudeln, Soja und Ingwer	24
Zanderfilet auf Mangold mit Apfel-Meerrettichsauce und Grenaillekartoffeln	33
Gebratene Edelfische mit Spinat im Safransud und hausgemachten Nudeln	33
Knusprige Ente mit Maronen, Rotkohl und Kartoffelklößen	34
Duroc Kotelette mit Waldpilzen, Rosenkohl und Risolée Kartoffeln	33
Ahrtaler Rehsauerbraten mit Preiselbeeren, Wirsing und Laugenknödel	30
Rinderfilet mit Schalottenkruste, Burgunderjus, Wintergemüse und Rösti	36

Desserts

Rumfrüchte mit geschmelzten Grießknödeln und Walnusseis	13
Crème Catalan mit Kumquats und Karamelleis	13
Mascarponegratin mit Weinbergpfirsich und Mandeleis	14
Dessertvariation „Poststuben“	14
Rohmilchkäseteller	15