

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse mit Gemüsetapenade und herbstlichen Salat	16
Gebratene Jakobsmuscheln mit Kürbissalat und Kernöl	18
Variation von Entenleber und Wachtel mit Linsen	18
Gebratene Kalbsblutwurst auf Senfkartoffelsalat mit Röstzwiebeln	17

Suppen

Consommé von Meeresfrüchten mit Safran und Aioli Croûton	12
Tafelspitzbrühe mit Flädle	10

Hauptgänge

Gebratene Gemüse mit Sprossen, Pilzen, Nudeln, Soja und Ingwer	24
Zanderfilet auf Mangold mit Riesling Beurre Blanc und Grenaillekartoffeln	33
Gebratene Edelfische mit Spinat im Safransud und hausgemachten Nudeln	33
Knusprige Ente mit Maronen, Rotkohl und Kartoffelklößen	34
Duroc Kotelette mit Steinpilzen, Rosenkohl und Risolée Kartoffeln	33
Ahrtaler Rehsauerbraten mit Preiselbeeren, Spitzkohl und Laugenknödel	30
Entrecôte Double mit Sauce Bearnaise, Gemüse vom Markt und Gratin (Für 2 Personen)	68

Desserts

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