

Vorspeisen

Endivien und Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Croûtons	15
Rindertatar mit Wachtelei, Chips und Kapern	17
Prawns und Jakobsmuscheln mit Kürbis	17
Gebratene Kalbsblutwurst auf Linsensalat mit Röstzwiebeln	16

Suppen

Waldpilzcrème	10
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	12

Hauptgänge

Zanderfilet im Räuchersud pochiert mit gesäuertem Spitzkohl, Specksauce und Kartoffeln	32
Gebratene Edelfische mit Gambas, Hummersauce, Lauch und hausgemachten Nudeln	35
Ahrtaler Rehsauerbraten mit gestovten Äpfeln, Spitzkohl und Knödel	30
Hirschkalbmedaillons mit Cranberrysauce, Rosenkohl und Spätzle	33
Duroc Kotelette mit Herbstpilzen, Blumenkohl und Bratkartoffeln	32
Knusprig gebratene Ente mit Naturjus, Maronen, Kartoffelklößen und Rotkohl	33
Färsenfilet mit Wasabikruste, Burgunderjus, Bohnen und Rösti	36

Desserts

Crème Brûlée mit Mandarinsorbet	12
---------------------------------	----

Feines von der Guanaja Schokolade mit karamellisierten Birnen	13
Mascarpone Gratin mit Rumfrüchten und Mandeleis	13
Dessertvariation „Poststuben“	13
Rohmilchkäseteller	14