



Empfehlungen des Küchenchef

Zanderfilet auf der Haut gebraten - 37.-

Beure blanc ^{B, E, F} | **Kürbispüree** | **panierter Fenchel** | **Kartoffeln**

Filet de sandre grillé | Sauce au beurre blanc |
purée de potiron | fenouil panée | pommes de terre

Geschmorte, zarte Kalbsbäckchen ♥ - 37.-

kräftige Sauce | **Saisonales Gemüse** ^{B, E, 10} | **Knöpfe** ^{C, E}

Joue de veau – cuisson tendre au four |
Sauce au vin rouge | bouquet des légumes | knepfle fait maison

Feiner Hirschragout - 34.-

Preiselbeerbirne | **Rotkraut und Maronen** | **Knöpfe** ^{C, E}

Ragout de cerf | Poire farcie d'airelles rouges | Choux rouges aux
marrons | Knepfle fait maison

Hirschrücken mit Walnusskruste überbacken - 42.-

Portweinjus | **Rotkraut und Maronen** | **Knöpfe** ^{C, E}

Ragout de cerf | Poire farcie d'airelles rouges | Choux rouges aux
marrons | Knepfle fait maison

Zarte, knusprige Gänsekeule - 36.-

Orangen-Vanillesauce ^{B, E, F} | **Rotkraut mit Maronen** | **Kartoffelknödel**

Cuisse de canard de Barbarie cuisson tendre et crisp | Sauce à l'orange-
vanille | Choux rouges aux marrons | Quenelles de pommes de terre

Argentinisches Rumpsteak 230 g ♥ - 39.-

Pfeffersauce ^{E, F} oder **Kräuterbutter** ^B **Saisonales Gemüse** ^{B, E, 10} |

Pommes

Rumsteak de bœuf grillé 230 g | Sauce au poivre ou beurre aux fines
herbes | bouquet des légumes | frites

Unsere Weinempfehlung

2019er Barón de Ley 'Reserva' aus dem Rioja, trocken 0.1 9.-

Tempranillo, Maturana, Graciano (A 14,5|GS 5,4|Rz 0,9)

20 Monate in alter amerikanischer Eiche und 2 Jahre auf der Flasche
gereift. Angenehmes Bukett, kräftiger Abgang. Bekanntes Weingut
aus der Rioja Spanien.