

Vorspeisen | Suppen

Herbstliche Blattsalate karamellisierte Nüsse	12
... zusätzlich mit Korianderschinken	16
Spanferkelrücken Dörripflaumen geräucherter Aal	19
Tatar vom Rinderfilet „Köpfers Art“	19
Hokkaidokürbis Quinoa Ziegenkäse	16
Essenz vom Ochsenschwanz Mirepoix Grießnocken	11
Mille feuille	17
Blutwurst Kartoffelpüree Sauerkraut Meerrettich	

Fleisch | Fisch | Vegetarisch

Kalbsnierle Kräuter Brägele	26
Cordon Bleu vom Kalbsrücken Pommes Frites	28
Kalbszunge Madeirajus Herbstgemüse Pommes Williams	29
Rostbraten vom Angus Filet	48
Rotwein-Zwiebeln Eigelb handgeschabte Spätzle vom Brett	
Gebratener Wildzander Wurzelgemüse Berglinsen Meerrettich	38
Spinatknödel Nussbutter Selleriepüree	24

Dessert

Despresso – kleine Crème Brûlée Espresso	7
Kugel hausgemachtes Sorbet	3
... mit prickelndem Aufguss	8
Topfen Zwetschgen Sauerrahmeis	13
Auswahl von Rohmilchkäse	15

Steinbuck Menü

Spanferkelrücken Dörripflaumen geräucherter Aal	***
Gebratener Wildzander	
Wurzelgemüse Berglinsen Meerrettich	
<i>Oder</i>	
Mille feuille	
Blutwurst Kartoffelpüree Sauerkraut Meerrettich	***
Rostbraten vom Angus Filet	
Rotwein-Zwiebeln Eigelb handgeschabte Spätzle vom Brett	***
Topfen Zwetschgen Sauerrahmeis	
<i>oder</i>	
Auswahl von Rohmilchkäse	
4-Gang-Menü 90 € Weinbegleitung 34 €	

Vegetarisches Menü

Herbstliche Blattsalate karamellisierte Nüsse	***
Hokkaidokürbis Quinoa Ziegenkäse	***
Spinatknödel Nussbutter Selleriepüree	***
Topfen Zwetschgen Sauerrahmeis	
<i>oder</i>	
Auswahl von Rohmilchkäse	
4-Gang-Menü 58 € Weinbegleitung 34 €	

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Letzte Menübestellung in 4 Gängen ist um 20:00 Uhr.
Bitte berücksichtigen Sie, dass unser Restaurant um 23 Uhr schließt!