



Vorspeise

„Brotkörbchen“ mit selbstgebackenem Brot und Baguette, dazu zweierlei Dips	5,50 €	
Selbstgemachte Serviettenknödel mit Steinpilzragout als Hauptgang	14,90 € 21,50 €	


Suppe

Steinpilz-Rahmsüppchen mit Milchschaum und Croutons	9,50 €	
---	--------	---


Salate

Caesar Salat mit Maishähnchenbrust dazu Brotcroutons, Bacon Chips und Parmesan	18,90 €
--	---------

Burger

„Vegi Burger“ mit Rösti, Gemüse, Käse, Zwiebeln und Trüffel-Aioli	20,90 €	
„Alte Schule Burger“ Rindfleisch Patty mit Bacon, Käse, Jalapenos, Zwiebeln, Tomaten, Barbecuesauce, dazu Steakhousepommes	21,90 €	

Fleisch

Kürbiscurry mit Kokosmilch dazu geröstete Kichererbsen und Basmatireis	17,90 €	
- mit Hähnchenstreifen	+ 5,90 €	
- mit gebratenen Garnelen	+ 7,90 €	
- mit Rindersteifen	+ 9,00 €	
„Wittgensteiner Krüstchen“ Schnitzel aus dem Schweinelachs mit Champignons in Rahm, Spiegelei, Pommes frites und Salat	19,90 €	
„Alte Schule“-Schnitzel vom Landschein mit gebratenen Waldpilzen und jungem Gouda gratiniert Pfefferjus und Bratkartoffeln	19,90 €	
„Bürgermeister“ Roastbeef mit frittierten Zwiebelringen, Pfefferjus und Bratkartoffeln	27,90 €	

Unser Dessert zum Abschluss

Creme Brûlée mit Bratapfelkompott, Rahmeis und Krokant	9,90 €	
--	--------	---



Vegetarisches/ Veganes-Menü

Suppe



Süßkartoffel-Kokos-Suppe
9,90€

Hauptgang



Getrüffelte Fettuccine mit Steinpilzen, Rucola und Grana Padano
23,90 €



Mais-Popcornfalafel mit Kichererbsen-Humus und Kokos-Minz-Joghurt
24,90 €



Auberginen Schnitzel mit Karottenpüree und Lauch-Pilaw-Reis
24,90 €

Dessert

Zweierlei Sorbet
8,90 €

Preise pro Person: 35,90 €
(Inkl. Brotkörbchen mit zweierlei Dips vorweg)

Wild-Menü

Suppe

Essenz vom Wild mit einem Hauch von orientalischen Gewürzen
11,00 €

Hauptgang

Wildgulasch aus heimischer Jagd mit Haselnussspätzle dazu Apfelmus und Preiselbeeren
27,90 €

Steak von der Hirschkeule an Steinpilzsauce und einem Speck-Kartoffelspieß
37,00 €

Medaillons vom Hirschrücken unter der Steinpilz-Kruste mit Birnen-Spitzkohl und Haselnussspätzle
43,00 €

Dessert



Bratapfel mit Vanillesauce
12,90 €

Preise pro Person: 42,90 €
(Inkl. Brotkörbchen mit zweierlei Dips vorweg)



Gänse-Menü

Vorspeise

Carpaccio vom Rinderfilet mit gebratenem Kürbisspalten und Parmesan
13,90 €

Hauptgang

Gebratene Barbarie Entenbrust auf asiatischen Linsencurry und gebratenen Nudeln
26,90 €

Brust und Keule von der Gans an Orangen-Thymian-Jus mit Apfelrotkohl, Maronen und Kartoffelklöße
31,90 €

Dessert



Zimt-Apfel-Sorbet mit Bratapfelkompott
(Mit Äpfeln aus dem eigenen Garten)
8,90 €

Preis pro Person: 42,90 €
(Inkl. Brotkörbchen mit zweierlei Dips vorweg)

Fisch-Menü

Vorspeise

Ceviche vom Lachs und kleinen Shrimps auf Gurkenrelisch und marinierten Seealgen
12,90 €

Hauptgang

Cross gebratenes Wolfsbarschfilet unter der Pinienkern-Kruste mit Kräuter-Vichyssoise und Lauch-Pilaw-Reis
29,90 €

Gebratenes Zanderfilet an Safran-Limetten-Sauce mit Süßkartoffelpüree und Romanasalat
29,90 €

Dessert



Dreierlei Sorbet
10,90 €

Preis pro Person: 41,90 €
(Inkl. Brotkörbchen mit zweierlei Dips vorweg)

Jedes Gericht kann auch einzeln bestellt werden.

