

# Speisekarte

**gültig ab 27.10.24**  
solange der Vorrat reicht

## Vorspeise

Hokkaido-Kokos-Currysuppe	8 €
Frische Fine de Claire Auster mit Zitrone	3,80 €
Frische Bio-Miesmuscheln in Weißweinknoblauchsud mit Gemüse und Brot	10 €/ Hauptgang 20 €
Gemischter Salatteller	7 €

## Hauptgang

Hirschgulasch mit Spätzle, Blaukraut, Pilzen und Preiselbeeren	26 €
Gegrilltes Lachsfilet an Weißweinsauce mit Kartoffelrösti und buntem Gemüse	26 €
Gekochter Rinderbug an Meerrettichsauce mit Kartoffelrösti und buntem Gemüse	24 €
Cordon bleu mit Pommes und Preiselbeeren	21 €
Schnitzel mit Pommes	17 €
Saure Kutteln mit Bratkartoffeln	15 €
Saure Linsen mit Spätzle und Saiten	17 €
Elsässer Flammkuchen	11 €

## Vegetarische Hauptgänge

Griechischer Flammkuchen	11 €
Kässpätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	18 €
Saure Linsen mit Spätzle	13 €

## Dessert

Zitronensorbet mit Wodka oder Crémant	7 €
Crème brûlée von der Tonkabohne mit Zwetschgenröster und Vanilleeis	12 €
Kuchen (je nach Tagesangebot)	4,50 €

*Alle Hauptgänge auch als kleine Portion möglich: Preis - 2 €  
Hinweis: Umbestellungen kosten 2 € zusätzlich  
Extra Kännchen Rahm- oder Bratensoße 3,00 €*