



Manchmal  
genügt ein Duft,  
um anzukommen.

Neue kreative Ideen,  
mal heimisch,  
mal exotisch

Bratapfelcremesuppe ◦ ◦ ◦  
mit gerösteten Walnüssen

€ 7,50

Timbale von Roter Bete & Ziegenkäse  
auf Vogerlsalat und Feige an fruchtigem  
Zwetschgendressing, Burrata & Nüssen

€ 12,30  
als Tapas  
€ 6,20

Wildschweinburger ◦ ◦ ◦  
mit Blaukrautsalat, Preiselbeersauce und  
Röstzwiebeln dazu Dip-Pommes

€ 19,80

Cordon Bleu-Rolle "Katrina" ◦ ◦ ◦  
vom Schweinefilet mit Raclette-käse,  
Wälder Schinken & Champignons  
dazu Pommes-frites

€ 26,80

gebratenes Forellenfilet ◦ ◦ ◦  
mit hausgemachten Kartoffelgnocchi,  
Wintergemüse der Saison

€ 28,50

Sangria-Birne "Royale"  
in Schokolade getauchte Birne mit  
Topfenmousse in Nussbutterbrösel  
dazu Zwetschgenröster

€ 12,80