

MONATS MENÜE

WILDSCHINKEN
mit Birne, Bohne und Speck

SANFT GEGARTE KALBSSCHULTER
mit Möhrengemüse und gerösteten Kartoffeln

KABINETTPUDDING
mit Mandeln und Orangeneis

37,00 € pro Person

VORSPEISEN

WILDSCHINKEN mit Birne, Bohne und Speck	13,50 €
MARINierter KALBSTAFELSPITZ mit Sellerie, Apfel und Walnüssen	14,00 €
SANDELHOLZLACHS mit Honig-Senf Sauce, Feldsalat und Kürbis	14,50 €

SALATTE

SAISONALE SALATAUSWAHL BUNT & GESUND...	11,50 €
... mit Streifen von der Poularde	13,00 €
... mit drei Wildfanggarnelen	14,50 €
... mit Rinderfiletspitzen	17,00 €

SUPPEN

FRUCHTIGE TOMATENSUPPE VON ROMATOMATEN mit Basilikum und Knoblauch Ciabatta	6,90 €
SCHWARZWURZELSCHAUMSUPPE mit Rauchlachs	9,50 €

FLEISCH

SANFT GEGARTE KALBSSCHULTER mit Möhrengemüse und gerösteten Kartoffeln	18,50 €
KROSS GEBRATENE MAISPOULARDE mit Leipziger Allerlei und Macaire- Kartoffeln	19,00 €
SCHWEINEFILET STRINDBERG mit Rotweinjus, Spitzkohl und Rosmarinkartoffeln	21,00 €
Himmel und Ääd mit Schmorzwiebeln, Apfel und Kartoffelpüree	22,50 €
RINDERFILET mit Rotweinjus, Spinat und Kräuterkartoffeln	32,50 €
WIENER SCHNITZEL mit lauwarmen Kartoffel- und Beilagensalat	19,00 €

FISCH

FORELLE „MÜLLERIN ART“ 17,50 €
mit Spinat, Schwenkkartoffeln und Petersilie

GEBRATENES SKREIFILET 19,50 €
mit leichtem Senfschaum, wildem Broccoli
und Perlgraupenrisotto

PASTA & BURGIER

TRÜFFELPASTA 15,50 €
mit Waldpilzen, Tomaten, Pinienkernen und Parmesan

„SYGHT“ BEEF BURGER 14,50 €
Brioche Brötchen, Spicy BBQ Sauce, Bacon,
Cheddar und Pommes Frites

DESSERT

KABINETTPUDDING 8,00 €
mit Mandeln und Orangeneis

LAUWARME APFELTARTE 8,00 €
mit Vanilleeis

CREME BRULEE 7,50 €
mit Zwetschgenkompott und Vanille