

Genuss ist für uns mehr als ein gutes Gericht – es ist ein Erlebnis.
Damit Sie Ihre Zeit bei uns ganz nach Ihrem Geschmack und Appetit gestalten können,
bieten wir **viele unserer Speisen in zwei Varianten an:**

☐ **MENÜTELLER** – **etwas kleiner** und perfekt für Menüfolgen oder kulinarische Neugier.

● **GENUSSTELLER** – **unsere reguläre Portion** – ideal, wenn Sie ein Gericht in vollen
Zügen genießen möchten oder einfach Lust auf mehr haben.

VORSPEISEN

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

SCHOKOS WILDRAHMSÜPPCHEN

fein abgeschmeckt mit Preiselbeeren und saftigen
Hirschstückchen – wärmend, wild und unwiderstehlich.

● 12 € | ● 14 €

🍷 **VEGETARISCH** • SCHOKO-GERICHT 🍫

CREMESÜPPCHEN VON DER SCHWARZWURZEL

marmoriert mit dunkler Schokolade

● 9,50 € | ● 11 €

FELDSALAT

mit kross gebratenem Speck und knusprigen Kracherle
(Auch als Hauptgericht in zwei Größen erhältlich)

● 11 € | ● 13 €

GEGRILLTE RIESENGARNELEN

in Kräuterbutter, mit ofenfrischem Baguette, an einem Salatbukett
(Auch als Hauptgericht in zwei Größen erhältlich)

● 19 € | ● 22 €

🍷 **VEGETARISCH**

BUNTE BLATTSALATE

an Joghurt dressing, hausg. Himbeer-Vinaigrette oder mit Essig und Öl

● 6 € | ● 7,50 €

HAUPTGERICHTE

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

OFENFRISCHE GANS • BRUST & KEULE

Ein Klassiker der Winterküche: ofenfrische Gans, traditionell begleitet von
Apfelrotkraut, hausgem. Kartoffelknödeln und süß-glasierten Maronen

● 34 € | ● 38 €

EDEL-GULASCH VOM HIRSCH

Butterzarte Stücke vom Hirsch in kräftiger Sauce,
mit Waldpilzen, hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren

● 28 € | ● 31 €

ZANDERFILET AUF SPECK GEBRATEN

Edles Zanderfilet, sanft auf krossem Speck gebraten, serviert mit
mildem Rahmsauerkraut und handgedrehten Schupfnudeln

● 30 € | ● 33 €

🍷 **VEGETARISCH**

LAUGEN-SPINAT-KNÖDEL • *Knödel, wie man sie liebt – nur raffiniert.*

Hausgemachte Laugen-Spinatknödel, mit Parmesan verfeinert,
auf cremigen Rahmpilzen & knackigem Rapunzelsalat

● 24 € | ● 27 €

MEDAILLONS VOM HIRSCHKALB

serviert mit gebratenem Rosenkohl und feiner Kartoffelroulade

● 33 € | ● 37 €

MEDAILLONS VOM KALB • *Ein Teller voller Heimat, Herz & Handwerk.*

Zarte Medallions vom Kalb in cremiger Champignonrahmsauce,
dazu unsere hausgemachten Spätzle und frisches Marktgemüse

● 26 € | ● 29 €

SÜDAMERIKANISCHES RUMPSTEAK • *Wie es sich gehört.*

Dieses Steak bringt Tiefe, Würze und gegrillten Stolz mit – serviert mit
hausg. Kräuterbutter, einer Zwiebelsoße und knusprigen Bratkartoffel

● 35 € | ● 39 €

🍷 **OHNE GARNELEN AUCH VEGAN MÖGLICH** • SCHOKO-GERICHT 🍫

SOBANUDELN

Sobanudeln in cremiger Kokos-Schokoladensauce, dazu buntes Wokgemüse
und gebratene Garnelen – asiatisch inspiriert, schokoladig interpretiert.

● 27 € | ● 30 €

DESSERTS

🍷 **VEGAN**

HAUSGEMACHTE SORBETS (*enthält Alkohol*)

Schokolade-Orange, Waldbeere, Apfel-Zimt
...mit einem Schuss Sekt, Vodka oder Gin

je Kugel 5 €
zzgl. 3,50 €

TRADITIONELLE SOLO-KUGEL

Schokolade, Vanille, Erdbeere

je Kugel 4 €

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

SCHOKOKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN

mit hausgemachtem Kokoseis

● 12 € | ● 14 €

SCHOKOS ♥ KLASSIKER

VANILLEEIS

mit heißen Himbeeren und Sahne oder heißer Schokoladensauce und Sahne

● 10 € | ● 12 €

EISPRESSO

Eine Kugel feinstes Vanilleeis trifft auf heißen Espresso
– zum Selbergießen & Dahinschmelzen.

7 €