

# Speisekarte

## Vorspeise

SCHEIBEN vom der HIRSCHKEULE  
mit Fichtennadeln aus dem Sous Vide,  
Rotkrautsalat mit Preiselbeer-Portweinsauce  
€ 12,90

TATAR VOM LACHS  
auf warmen Schmorgurkenragout  
€ 12,90

CREMESUPPE VOM PORREE  
und Äpfeln  
€ 4,90

CROSTINIS  
mit hausgemachter Olivencreme, Parmesan  
überbacken  
€ 6,90

## Hauptgänge

COQ AU VIN VOM HAHN  
geschmort in Senf-Weißwein-Sherrysauce mit  
Erdäpfeln und Gemüse  
€ 12,90

LAMMCARREE AUS NEW ZEALAND  
auf Rotwein Tomaten mit Kartoffel-Gratin  
€ 19,50

ROULADE VOM RIND  
ingerieben mit Düsseldorfer Senf,  
gefüllt mit Speck & sauren Gurken,  
Kartoffel-Erbсен-Pastinaken Püree  
€ 14,50

GULASCH VOM SAUERBRATEN  
mit schwarzem Rübensaft & Zwiebeln,  
dazu Blaukraut und Semmelknödel gefüllt mit Dörrobst  
€ 15,50

LACHS  
gebraten, dazu Fenchel - Currygemüse  
€ 15,50

SCHMORGURKEN RAGOUT  
mit Kartoffeln  
€ 9,90

## Pasta

PASTA LACHS  
Spinatlinguine mit Dill, Lachs und Porree  
€ 13,90

PASTA ORIGINAL CARBONARA  
mit Pancetta, Ei, Parmesan  
€ 9,90

PASTA HIRSCH  
mit Scheiben vom rosa gebratenem Hirsch und  
Rosenkohl  
€ 13,90

PASTA TRÜFFEL  
mit frischem Trüffel  
€ 13,90

## Dessert

MOUSSE AU CHOCOLAT  
mit Orangen-Kardamon Sauce  
€ 5,00

CREMA CATALANA  
€ 5,50

Oliven gemischt & Salami,  
dazu Baguette  
€ 6,-

KEINE KARTENZAHLUNG !  
NO CARDS ACCEPTED !