

*Speisen der Saison*

**Vorspeisen**

Feldsalat mit Croutons (v)	8,50 Euro
- mit Ziegenkäse & Kürbis- Chutney	12,50 Euro
Salat von der Schwarzwurzel mit gebeiztem Rücken von der Färse	15,50 Euro
Tatar von der roten Forelle auf Meerrettich-Mousse, marinierten Gurken & fermentierten Radieschen	15,50 Euro
Wirsing- Schaumsuppe - mit Blutwurst- Apfel- Strudel	8,50 Euro
Eintopf vom Landhuhn	8,50 Euro

**Hauptgänge**

Zander auf der Haut gebraten, Rote Beete Gemüse, Meerrettich & soufflierte Kartoffeln	21,50 Euro
Landhuhnbrust mit Graupen- Risotto & Mangold	19,50 Euro
Kalbsfilet & Roulade unter der Brennesselhaube mit Selleriepüree & Serviettenknödel	23,50 Euro

**Vegetarisch**

Gebratene Kürbis- Nocken mit Paprika- Hollandaise & Gemüse	11,50 Euro
--	------------

**Dessert**

Birne Helen mal anders	7,00 Euro
Quitten im Sahneteig gebacken Honig- Parfait	6,50 Euro

## *Klassiker der Brasserie*

Currywurst mit Kartoffelstäbchen	9,50 Euro
„Himmel un Äad“ Blutwurst/ Kartoffelpüree/ Zwiebel/ Apfel	12,50 Euro
Roastbeef von der Färsse mit Remoulade & Bratkartoffeln	15,50 Euro
<b>Flammkuchen</b>	
- „Elsässer Art“ mit Speck & Zwiebeln	7,50 Euro
- mit Birne/ Ziegenkäse/ Walnuss/ Honig	10,50 Euro

## *Für unsere kleinen Gäste,*

bereiten wir sehr gerne auf Wunsch etwas zu.  
Sprechen Sie uns an.

**(v) vegetarisch**

Für den ungetrübten Genuss: Wir informieren Sie gerne über die in unseren Produkten  
und Gerichten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe. Sprechen Sie uns an.