Vorspeisen

Tomatensüppchen V 9,50
Gin / Sahne (G,L)

Rinderconsommé 9,80
Kräuterflädle / Gemüsestreifen (A,C,I)

Maronen-Creme-Süppchen V 10,00
Sahne (G)

Gemischter Vorspeisensalat V 10,50
Blattsalate / Rohkost / Vinaigrette / Orangendressing (M)

Gebackener Schafskäse auf Grillgemüse V 13,50
Zwiebeln / Oliven / Knoblauch / geröstetes Baguette (A,G)

Feldsalat in Honig-Senf-Dressing v 14,50
karamellisierte Walnüsse / Brotcroutons / Cranberrys (G,H,M)

+ knuspriger Bacon 16,50

+ hausgebeizter Lachs (D) 18,50

Vitello tonnato an Wildkräutern 18,50
Thunfischcreme / Kapern (D)

Hauptgerichte

Salate

Salatteller Felix mit Früchten und Baguette
Zur Wahl mit: (A,M)

Gebackener Schafskäse V (A,G,M) 20,00

Gebratene Pilze V (M) 20,00

Gebratene Hähnchenstreifen (M) 21,00

Riesengarnelen in Knoblauch-Tomatentunke (B,M) 24,00

Vegetarisch & Pasta

Pilzragout in Kräuterrahm V — 20,00
Kartoffelrösti (G)

Risotto vom Hokaido-Kürbis V — 23,00
Weißwein / Grana Padano (A,C, G)

Frische Pasta Margherite — 24,50
Gorgonzola-Birnen-Creme / Gorgonzola-Trüffel (A,C,G,L)

Fleisch

Schnitzel vom Schweinerücken in Cornflakes-Panade — 23,00
Kräuterbutter / Crunchy Pommes / Marktgemüse (A,C,G)

Medaillons vom Schweinefilet — 26,00
Pilzrahmsauce / Spätzle / Marktgemüse (A,C,G)

Geschmortes Wildgulasch — 28,00
Rotwein-Preiselbeerensauce / Apfelrotkraut / Kartoffelklöße (A,I,L)

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken — 32,00
Odenwälder Kochkäse / Bratkartoffeln / Schalotten-Confit / Marktgemüse (A,C,G)

Gänsebrust — 38,00
Maronensauce / Kartoffelklöße / Apfelrotkraut / Preiselbeeren (A)

Tranchen vom heimischen Rehrücken — 44,00
Rotwein-Thymiansauce / Spätzle / Wintergemüse (A,C,I,L)

Steaks

Irisches Rumpsteak — 36,00
Hausgemachte Kräuterbutter / Bratkartoffeln (G)
Schalotten-Confit / Marktgemüse

Premium Filet vom irischen Weiderind — 46,00
Cognac-Pfeffersauce / Rosmarinkartoffeln / Marktgemüse (G,I,L)

Fisch

Gebratenes Zander Filet 32,50
Hummerbuttersauce / Basmatireis / Wintergemüse (A,B,D,G,H,I)

Seeteufel Medaillons 36,50
Rote Beete Sauce / Butterkartoffeln / Pak Choi (A,D,G)

Dessert

3 Kugeln Eis mit Sahne 9,00
Sorten nach Wunsch
(G)

Heiße Beeren mit Vanilleeis und Sahne 9,80
(G)

Zimt-Parfait mit Backpflaumen 10,50
Früchte (C,G)

Gebackene Apfelringe in Zimt & Zucker 10,50
Walnusseis / Früchte (A,C,G,H)

Schokoladentörtchen 11,00
Flüssiger Kern / Pistazieneis / Früchte (A,C,G,H)

Allergene: A = Gluten, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, L = Sulfite, M = Senf, N = Sesam, R = Weichtiere
V = vegetarisch

Unsere Sahne ist laktosefrei; Milchbestandteile bleiben weiterhin als Allergen gekennzeichnet.
Unsere Saucen bereiten wir in der Regel glutenfrei zu. Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.
Ausgewählte Gerichte bereiten wir auf Wunsch gerne vegan zu. Sprechen Sie uns einfach an.

Die Kennzeichnung basiert auf unseren aktuellen Rezepturen. Maßgeblich sind die tatsächlich verwendeten Zutaten und unser Allergen-Ordner.