



VORSPEISEN

Meerrettichschaumsüppchen mit Lachscelestine
4 €

Fruchtige Tomatensuppe mit Kräuterpesto
4 €

Lachstatar im Raukenest mit Karamellisierter Zitrone
6 €

Blutwurst-Kartoffelklöße auf Birnen-Schalotten-Ragout und Apfel- Chutney aus
unserer Manufaktur
6 €

Gratinierter Ziegenkäse auf Thymian-Apfel
4 €

Wildkräutersalat mit roten Linsen und krossen Putenbruststreifen
5 €

Linsensalat mit Entenbrustcarpaccio und Balsamicoreduktion
8 €



HAUPTGERICHTE

Auf der Haut gebratene Forelle an Beluga-Linsenrisotto und Limettenbutter
13 €

Mild gegartes Saiblingfilet mit Gurken-Pana-Cotta und Ginschaum auf gelbe-
Beete-Carpaccio
17 €

Orangen-Curry-Lachs im Strudelteig auf Petersilienwurzel-Lauch-Ragout
15 €

Braumeistergulasch mit Bohnenbündchen und Serviettenknödel
15 €

Pochierte Hähnchenbrust in Kardamom-Kaffesauce mit Möhrengemüse und
Rosmarinpolenta
13 €

Espressosteak vom Black Angus Rind mit Zuckermöhren und Safran-
Hollandaise
18 €

Tafelspitz mit Rösterdäpfeln, Cremespinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce
17 €

Filet vom Milchkalb mit Karotten, Champignons und Kräuter-Markknödeln
19 €

Söhnel

NACHSPEISEN

Birnenmousse auf roter Zwiebelmarmelade und Früchtebrot

4 €

Grießflammerie vom Ziegenfrischkäse an Waldbeergelee und Minzespuma

4€

Kaiserschmarrn

8 €

*Fragen Sie auch nach unserer großen Auswahl hausgemachter Torten,
Kuchen und Kekse.*