

VORSPEISEN	EURO	ZWISCHENGERICHTE	EURO
RINDERTATAR VOM WEIDERIND Eigelb & Röstbrot	19	FRISCHE TAGLIATELLE mit gehobeltem Herbsttrüffel	27
FELDSALAT Kartoffeldressing & Tête de Moine	16	GEBRATENE GÄNSELEBER Apfel, Nusskrokant & Brioche	28
GEBACKENES BIO-EI Ochschwanzragout & Nussbutter	22		
GEGRILLTER PULPO Krustentier-Mayonnaise, Avocado & Wildkräutersalat	24		
SUPPEN		SORBETS	
WILDCONSOMMÉ mit Maultäschle	14	ZWETSCHGENSORBET	6
RIESLINGSUPPE mit Croûtons	12	BIRNENSORBET	6

UNSERE BURGKLASSIKER	EURO	HAUPTGÄNGE	EURO
GESCHMORTE RINDERROULADE Rotkohl & Petersilienkartoffeln	28	RUMPSTEAK VOM SIMMENTALER RIND Kräuter-Senf-Kruste, Bratkartoffeln & Speckbohnen	39
KÖNIGSBERGER KLOPSE Kapernsauce, Kartoffel-Rote-Beete-Stampf & Kopfsalat	28	SEEZUNGE MÜLLERIN – im Ganzen gebraten Nussbutter, Salzkartoffeln & Gurkensalat	15 € / 100 Gramm
ZART GESCHMORTER SAUERBRATEN vom heimischen Rind Rotkohl & Kartoffelklöße	29	BACHSAIBLING grüner Spargel & gebackene Kartoffelravioli	36
WIENER SCHNITZEL – frisch aus der Kalbsschulter Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Gurken-Salat	32	GEFÜLLTES KALBSFILET frisch gehobelter Herbsttrüffel Portwein-Jus, Vichy Karotten & Kartoffelpüree	49
DIE WEINEMPFEHLUNG UNSERES SOMMELIERS			
2020 Johannisberger Schwarzenstein Riesling trocken	0,1l 7		
Weingut G.H. von Mumm	0,2l 14		

MENÜ	EURO	VEGETARISCHES MENÜ	EURO
RINDERTATAR VOM WEIDERIND Eigelb & Röstbrot		FELDSALAT Kartoffeldressing & Tête de Moine	
WILDCONSOMMÉ mit Maultäschle		RIESLINGSUPPE mit Croûtons	
KÖNIGSBERGER KLOPSE Kapernsauce, Kartoffel-Rote-Beete-Stampf & Kopfsalat		FRISCHE TAGLIATELLE mit gehobeltem Herbsttrüffel	
SCHOKOLADENSCHNITTE Zwetschgen & Sauerrahmeis		GRAND MARNIER PARFAIT Orange & Blutorange	
3-Gang Menü ohne Suppe	56	3-Gang Menü ohne Suppe	56
4-Gang Menü	68	4-Gang Menü	68
DESSERT & KÄSE		FRANZÖSISCHE KÄSEAUSSWAHL	19
GRAND MARNIER PARFAIT Orange & Blutorange	15	ROTWEINEMPFEHLUNG	
SCHOKOLADENSCHNITTE Zwetschgen & Sauerrahmeis	16	2012 Spätburgunder trocken	0,1l 7,50
		Weingut Krone	0,2l 15