

Suppen

Useđomer Fischsuppe mit Aioli ^{2 4 5 9} 8,50€
mit Wurzelgemüse, Ostseefisch und Garnelen

Klare Wildsuppe ^{4 5 9} 7,50€
mit Wurzelgemüse

Kürbiscremesuppe ^{4 5 9} 5,50€
mit Streifen vom gebratenen Hirschrücken

Mein Tipp

Ragout fin ^{4 5 9}

(feines Kalbsfleischragout mit Käse überbacken)

dazu Zitrone und Brot vom Hausbäcker

6,50€

Vorspeisen

Zwei Kartoffelrösti 12,50€
mit hausgebeiztem Lachs
und Honig- Senf- Dillsoße

Pilze und Linsen „Süß-Sauer“ ^{Vegetarisch} 8,50€
mit Radicchio, Sonnenblumenkernen und jungem Lauch
dazu flambierten Ziegenfrischkäse

A mit Geschmacksverstärker
B mit Antioxidationsmittel
C mit Konservierungsstoff
D geschwärzt
E mit Süßungsmittel
F mit Farbstoff

1 Eier
2 Fisch
3 Krebstiere
4 Milch
5 Sellerie
6 Sesam
7 Schwefeldioxid und Sulphite

8 Erdnüsse
9 Gluten
10 Lupine
11 Schalenfrüchte
12 Senf
13 Sojabohnen
14 Weichtiere

PASTA

Unsere abwechslungsreichen Tagliatelle ^{4 19}
für 12,50€

Bitte erfragen Sie die heutigen Zutaten.

Wilde Salate...

Rote Bete-Mangosalat mit Speck ^{8, B, C, 11} 9,00€
dazu Erdnüsse, Limette und Koriander

Ceasersalat mit Parmesandressing ^{4, B, 12} 9,50€
dazu Kirschtomaten, Speck und Crôutons
mit 8 Garnelen 13,50€

Vegetarisch...

Offene Lasagne vom Kräuterseitling ^{4, 1, 8} 13,00€
mit frischen Kräutern, roten Zwiebeln und Zitrone

Risotto von der gelben Bete ^{4, 5} 11,00€
mit Parmesan, grünem Spargel und Erbsensprossen

Brotzeit...

Wildplatte ^{4 5 9 12} 13,50€
Deftige Wildwurst und Schinken Auswahl
mit Gewürzgurke, Preiselbeeren, Butter und Brot vom Hausbäcker

Käseteller ^{4 9} 14,50€
Züssower Käsespezialitäten „Sterntaler“
mit hausgemachtem Stachelbeerkompott und Gewürzbrot

A mit Geschmacksverstärker
B mit Antioxidationsmittel
C mit Konservierungsstoff
D geschwärzt
E mit Süßungsmittel
F mit Farbstoff

1 Eier
2 Fisch
3 Krebstiere
4 Milch
5 Sellerie
6 Sesam
7 Schwefeldioxid und Sulphite

8 Erdnüsse
9 Gluten
10 Lupine
11 Schalenfrüchte
12 Senf
13 Sojabohnen
14 Weichtiere

Schweinemedajllons ^{4 5 19} auf gebratenen Kräuterseitlingen mit Zucchini-gemüse und Kartoffelkroketten	17,50€
Kalbssteak unter Walnusskruste ^{4 59 1} an einer Morchelrahmsoße auf einer Kartoffel-Gemüsepfanne	21,50€
Geschmorte Wildschweinkeule in Rotweinssoße ^{1 59 4} mit Preiselbeerspitzkohl und Spätzle	18,50€
Hirschrücken mit Waldpilzfüllung ^{5 9 4} an Karotten- Zucchini-gemüse mit Süßkartoffel- Kürbispüree	21,50€

Unser Klassiker
Geschmorte Ochsenbacke ^{4 59 1}
mit Apfelrotkohl
und gebratenen Serviettenknödel
17,50 €

Gebratenes Dorschfilet ^{4 59} auf einem Karotten- Kartoffelstampf mit buntem Gemüse	16,50€
Zanderfilet unter Topinambur- Kürbiskruste ^{4 59} auf Knoblauchmangold mit kleinen Kräuterkartoffeln	18,00€
Gebratenes Filet von der Eismeer Lachsforelle ^{1 59 4} auf gebackenem Hokaidokürbis mit Spinatpolenta	17,50€

A mit Geschmacksverstärker
B mit Antioxidationsmittel
C mit Konservierungsstoff
D geschwärzt
E mit Süßungsmittel
F mit Farbstoff

1 Eier
2 Fisch
3 Krebstiere
4 Milch
5 Sellerie
6 Sesam
7 Schwefeldioxid und Sulphite

8 Erdnüsse
9 Gluten
10 Lupine
11 Schalenfrüchte
12 Senf
13 Sojabohnen
14 Weichtiere

Joghurt und Himbeere ^{1,4,11}	8,00€
Joghurtmousse mit einem Himbeerkompott dazu eine Joghurt-Himbeereiscreme und eine Himbeer-Essigglace	
Nougat und Kirsche ^{1,4,8,11}	8,00€
Nougat-Creme dazu ein Kirschchutney und ein Schokocrisp	
Hausgemachtes Sorbet mit Prosecco	3,50€
(Birne-Zimt oder Minze-Limette oder Kirsche-Pfeffer)	
Wiener Eiskaffee – gemixt ^{1,4}	4,50€
Vanilleeis, Kaffee und Schlagsahne	
Heiße Liebe ^{F,1,4,9}	6,50€
Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Schokoladensoße	
Nusseisbecher ^{F,1,4,9,11}	7,50€
Walnusseis, Haselnusseis, Pistazieneis, Amaretto und Schlagsahne	
Lauwarmes Apfelkuchlein ^{1,4,9,11}	7,50€
dazu frisches Obst und ein Minzsorbet	

Eis für Kids ^{1,4,9}

1 Kugel 1,80€

2 Kugeln 3,00€

mit Schokolinsen, Kirschen oder Schokoladensoße

A mit Geschmacksverstärker
B mit Antioxidationsmittel
C mit Konservierungsstoff
D geschwärzt
E mit Süßungsmittel
F mit Farbstoff

1 Eier
2 Fisch
3 Krebstiere
4 Milch
5 Sellerie
6 Sesam
7 Schwefeldioxid und Sulphite

8 Erdnüsse
9 Gluten
10 Lupine
11 Schalenfrüchte
12 Senf
13 Sojabohnen
14 Weichtiere