

# First things first...

## Rieslingsekt Winzerverein Forst

Glas	0,1l	4,50 €
Flasche	0,75l	26,00 €

## Aperol Spritz

Rieslingsekt, Aperol, Soda, Orange 9/3	0,25l	8,00 €
--	-------	--------

## Lavendel Spritz

Rieslingsekt, Lavendel, Soda 3	0,25l	8,00 €
--------------------------------	-------	--------

## Himbeer Secco

Rieslingsekt, Himbeerpüree, Soda 9	0,25l	8,00 €
------------------------------------	-------	--------

## Hugo

Rieslingsekt, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda 8	0,25l	8,00 €
---	-------	--------

## Lillet Wildberry

Lillet, Schweppes Russian Wildberry	0,25l	8,00 €
-------------------------------------	-------	--------

## Espresso Martini

Espresso, Kahlua, Vodka 1	0,2l	9,00 €
---------------------------	------	--------

## Campari

Orange oder Soda 3	0,25l	8,00 €
--------------------	-------	--------

alle Preise in Euro inkl. 19% **MwSt/Service inbegriffen.**

Die Allergene entnehmen Sie bitte einer Separaten Karte welche Sie auf Wunsch von unserem Servicemitarbeiter erhalten.

## Vorspeisen

- Feldsalat / Kartoffeldressing / Speck / Croutons <sup>3/7/a/l/f</sup> €9,40  
lamb's lettuce / potato dressing / bacon / croutons
- Ziegenkäsepralinen / Apfel-Zimt-Chutney / Honig <sup>c/a</sup> €11,90  
goat cheese praline / apple-cinnamon-chutney / honey

## Suppe

- Kürbiscremesuppe / Schmand <sup>f</sup> €7,10  
pumpkin-soup / sour cream
- Pastinakencremesuppe / Kräuteröl <sup>f</sup> €7,10  
parsnip soup / herbsoil

## Vegetarisch

- Pilzpfanne a la crème / hausgemachte Tagliatelle /  
Grana Padano <sup>a/f</sup> €17,10  
mushroom pan / homemade tagliatelle / grana padano
- Bowl / Quinoa / Garnelen / Tomate / Gurke <sup>a,f</sup> €17,40  
bowl with quinoa, prawns, tomato, cucumber

## Fisch

- Heilbutt / Safranrisotto / Brokkoli / Pinot-Grigioschaum <sup>a/b</sup> €21,80  
Halibut / saffron risotto / broccoli / Pinot Grigio foam
- Black Tiger Garnelen / Hausgemachte Tagliatelle /  
Limonensauce / Spinat <sup>a/f/c</sup> €21,80  
black tiger prawn / homemade tagliatelle / lime sauce / spinach

alle Preise in Euro inkl. 19% **MwSt/Service** inbegriffen.

Die Allergene entnehmen Sie bitte einer Separaten Karte welche Sie auf Wunsch von unserem Servicemitarbeiter erhalten.

# Hauptgerichte

<b>Wildbratwürste / Rahmwirsing / Süßkartoffel-Püree</b> wild sausages / creamed savoy cabbage / sweet potato puree <i>/f/k</i>	€17,20
<b>Paniertes Schnitzel vom Landschwein / Pommes</b> breaded cutlet from the country pig / french fries <i>a/f/i/k</i>	€18,20
<b>Filet vom Landschwein / Rahmpilze / Spätzle</b> country pork tenderloin / creamy mushrooms / spaetzle <i>a/f/i</i>	€19,90
<b>Cordon Bleu vom Landschwein / Parmesan / Parmaschinken / Gartenkräuter-Kartoffelstampf / Rahmkohlrabi</b> cordon bleu from the country pig/ parmesan cheese/ parma ham / pot herbs mashed potato / creamed kohlrabi <i>a/f/i/2</i>	€20,90
<b>Hirschrückensteak / Wirsinggemüse / Mandelbällchen / Preiselbeerjus</b> venison saddle steak / savoy cabbage / almond balls / cranbeery jus <i>8/a/f/h</i>	€25,40
<b>Kalbsrückensteak / Steinpilzkruste / Rotweinbuttersauce / Süßkartoffel-Püree / glasiertes Gemüse</b> veal back steak / porcini mushroom crust / red wine butter sauce / sweet potato puree / glazed vegetables <i>a/f/i/3</i>	€28,90
<b>Argentinisches Rumpsteak / Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln / Bratkartoffeln</b> Argentine rump steak / herb butter or braised onions / fried potatoes <i>a/f/i/3</i>	€29,70

alle Preise in Euro inkl. 19% **MwSt/Service inbegriffen.**

Die Allergene entnehmen Sie bitte einer Separaten Karte welche Sie auf Wunsch von unserem Servicemitarbeiter erhalten.

## Dessert

Sorbetvariation / frischen Früchten 8

sorbetvariation / fresh fruits

€7,80

Spekulatiusparfait / Kirschragout / Spekulatiuscrumble

Almond biscuit / cherry ragout / almond crumble a/f/i

€8,10

Frisch gebrühter Espresso / Vanilleeis

Freshly brewed espresso / vanilla ice cream f

€4,90

## After Dinner..

Etter Obstbrände von unserem Digestif Wagen

2 cl 7,50 €

Alte Pflaume, Alter Apfel, Alte Orange,  
Himbeere, Mirabelle, Williams Christ Birne,  
Quitte, Aprikose, Haselnuss, Kirsche

Grappa Nonino

2 cl 7,50 €

alle Preise in Euro inkl. 19% **MwSt/Service inbegriffen.**

Die Allergene entnehmen Sie bitte einer Separaten Karte welche Sie auf Wunsch von unserem Servicemitarbeiter erhalten.