



## *Vorspeisen*

*Feldsalat mit Kartoffeldressing  
und geräucherter Entenbrust* 4,50 €  
6,50 €

*Scheiben von der Hirschzunge  
mit Honigkürbis und braisiertem Chicorée* 6,50 €

*Marinierter Lachs  
mit Grapefruit-Selleriesalat  
und Granatapfelvinaigrette* 7,50 €

## *Suppen*

*Kürbissuppe* 5,00 €

*Wildbrühe* 4,50 €

*Unsere Gerichte werden stets frisch zubereitet, wir bitten um etwas Geduld  
Es wünschen Ihnen einen guten Appetit Ihr Sebastian Marquardt & Team*



## *Fischgerichte*

*Kross gebratener Zander  
mit Rote Bete-Gemüse  
und Kartoffelpüree* 15,00 €

*Seesaibling im Gewürzsud  
mit geräucherten  
Süßkartoffelravioli und Orangenfenchel* 14,00 €

*Adlerfisch mit gebratenen Schwarzwurzeln,  
Kräuterjus und Thymiankartoffeln* 13,50 €

## *Vegetarisch*

*Kürbisrisotto mit Parmesanschaum* 9,50 €

*Unsere Gerichte werden stets frisch zubereitet, wir bitten um etwas Geduld  
Es wünschen Ihnen einen guten Appetit Ihr Sebastian Marquardt & Team*



## *Fleischgerichte*

*Filet vom Jungschwein  
mit Rucola-Mascarpone-Perlgrauen  
und Ofentomaten* *13,90 €*

*Schaukelbraten vom Kalb  
mit getrüffeltem Wurzelgemüse  
und Schnittlauchpüree* *14,50 €*

*Hirschrücken in der Haselnusskruste  
mit Rahmwirsing und Schupfnudeln* *16,00 €*

*Unsere Gerichte werden stets frisch zubereitet, wir bitten um etwas Geduld  
Es wünschen Ihnen einen guten Appetit Ihr Sebastian Marquardt & Team*



## *Desserts*

*Mohnauflauf mit Mangosorbet* 6,00 €

*Crème brûlée von der gebrannten Mandel  
mit Vanilleapfel* 5,00 €

*Schwarzwälder Kirschtorte im Glas* 5,00 €

*Unsere Gerichte werden stets frisch zubereitet, wir bitten um etwas Geduld  
Es wünschen Ihnen einen guten Appetit Ihr Sebastian Marquardt & Team*