



## *Suppen*

*Cremesüppchen von frischen Tomaten*

4,50 €

*Wilkendorfer Kräutersüppchen mit Sahnehaube*

4,50 €

*Flädlesuppe vom heimischen Wild*

4,80 €

*Hühnerkraftbrühe mit einem Mikado von Wurzelgemüse und Maultasche*

4,80 €

## *Fisch*

*Matjes nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln<sup>1),2)</sup>*

9,50 €

*Finkenwerder Speckscholle<sup>1),2)</sup> an Butterkartoffeln und Beilagensalat*

11,50 €

*Steak vom schottischen Wildlachs an einer Vermouth-Kräutersauce  
mit Spargel und Kartoffeln*

14,50 €

*Badisches Zanderfilet gebraten, auf einem Gemüse-Reisrisotto  
und einer Sauerampfer-Chardonnay-Sauce*

15,50 €

1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Antioxidationsmittel, 3) mit Phosphat,  
4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Rauch, 6) mit Stabilisatoren, 7) mit Farbstoff



## *Pasta*

*Spaghetti mit frischen Pfifferlingen a la Creme,  
Ruccola und Cherrytomaten  
9,90 €*

*Bandnudeln in Schmand von Noilly Prat mit Tomaten, Kräuter  
und Würfel vom Wildlachs  
13,50 €*

## *Wild aus dem Forstgut Biesow*

*Hausgemachte Sülze vom heimischen Wild mit Thymian-Bratkartoffeln  
und Sauce Remolade  
7,90 €*

*Wildschweinbraten aus unserem Steinbackofen mit Waldpilzrahm und  
Preiselbeeren<sup>1),2)</sup>, dazu Kartoffelbällchen und Beilagensalat  
13,90 €*

*Das Beste von der Rehkeule an einer Wacholder-Preiselbeerrahm<sup>1),2)</sup>  
mit Broccoli und hausgemachten Spätzle  
15,50 €*

*Rehrückenmedaillon an Pfifferlingsrahm mit Salat in Himbeervinaigrette  
und Herzoginkartoffeln  
18,50 €*

1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Antioxidationsmittel, 3) mit Phosphat,  
4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Rauch, 6) mit Stabilisatoren, 7) mit Farbstoff



## *Fleisch*

*Schweineschnitzel mit Käse paniert, dazu schwäbischer Kartoffelsalat<sup>2)</sup>*  
9,50 €

*Ein Duett vom Schwein an einer Apfelbrandsauce mit Bratkartoffeln<sup>1),2)</sup>*  
*und Beilagensalat*  
12,50 €

*Schnitzel mit Pfifferlingsrahmsauce und Herzoginkartoffeln*  
13,50 €

*Hähnchenbrustfilet in Knoblauch-Rosmarin gebraten,*  
*auf einem Ratatouillegemüse und hausgemachtem Kartoffelgratin*  
15,00 €

*Jungschweinlende an frischen Pfifferlingen a la creme*  
*und Kartoffelrösti*  
15,50 €

*Entrécote - Rumpsteak mit Zwiebeln, Bohnen-Speckbündchen*  
*und Bratkartoffeln<sup>1),2)</sup>*  
16,50 €

1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Antioxidationsmittel, 3) mit Phosphat,  
4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Rauch, 6) mit Stabilisatoren, 7) mit Farbstoff



## *Spätzlevariationen*

*Dazu reichen wir Ihnen einen kleinen gemischten Salat  
mit Himbeer- oder Joghurtdressing.*

*Handgeschabte Käsespätzle mit Gartenkräutern  
und geschmelzten Zwiebeln*

*7,90 €*

*Handgeschabte Käsespätzle mit Pilzen und Speck<sup>1),2)</sup>*

*8,50 €*

*Handgeschabte Spätzle mit Würfel vom Edelfisch und Eismeershrimps  
mit Käse überbacken*

*9,90 €*



## *Dessertkarte*

*Mousse von dunkler Schokolade mit Vanillesauce<sup>7</sup>*  
5,80 €

*Crème Brûlée mit Williams Birneneiscreme<sup>7)</sup>*  
5,90 €

*Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne*  
5,90 €

*Bayrisch Creme an einem Beerenragout*  
6,00 €

*Erdbeeren „Romanoff“ mit Vanilleeis und Schokoraspeeln*  
6,50 €

*Hausgemachter Apfelstrudel an Vanillesauce<sup>7)</sup>, Vanilleeis und Sahne*  
4,90 €

*Fragen Sie auch nach unserem **Kuchen- und Eisangebot!***

*Unser Geheimtipp für Sie, fruchtige Liköre aus einer  
kleinen süddeutschen Obstbrennerei.*

1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Antioxidationsmittel, 3) mit Phosphat,  
4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Rauch, 6) mit Stabilisatoren, 7) mit Farbstoff