

## VORSPEISEN

---



GEBACKENER TALEGGIO AUF MARINIERTEN  
TOMATENSALAT MIT MANGO, MINZE UND BASILIKUM

13,80 €

SPÄTSOMMERLICHER SALAT MIT KRESSE, HAUSDRESSING,  
KIRSCHTOMATEN, GURKEN, RADIESCHEN, CROUTONS UND KERNEN

12,00 €

BEILAGENSALAT

6,80 €

VITELLO TONNATO MIT GEBACKENEN KAPERNÄPFELN UND RUCOLA

14,90 €

„SMØRREBRØD“ FUCHS & HASE

ROGGENVOLLKORNBROT | CREMES | EINGELEGTES GEMÜSE | FISCH |  
WILDKRÄUTER

13,50 €

VEGETARISCH

12,80

## SUPPEN

---

ZUCCHINIKALTSCHALE MIT RÄUCHERLACHS UND  
OREGANOSCHAUM

11,80 €



## HAUPTGERICHTE

---



GEBRATENE BARBARIE ENTENBRUST MIT  
SALBEIKAROTTEN, BANDNUDELN UND KAROTTENSTROH

31,90 €

RINDERFILET AUF DEM SALZSTEIN MIT GEBRATENEN KRÄUTERSEITLINGEN,  
ROTWEINSOBE UND MACEIRE KARTOFFELN

(AB 2 PERSONEN „CHATEAUBRIAND“ – ZUBEREITUNGSZEIT CA. 30 MINUTEN)

39,50 € / PERSON

GEMÜSE-SCHASCHLIK MIT KRÄUTERSEITLIGEN, PAPRIKA UND ZWIEBELN,  
KRITHARAKI NUDELN UND PAPRIKASUGO

18,90 €

MIT GEBRATENEN GARNELEN

26,90 €

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET VON DER FISCHZUCHT SINDEL AUF  
RAHMSAUERKRAUT MIT KRÄUTERKARTOFFELSTAMPF

29,50 €

WIENER SCHNITZEL VOM KALB IM BUTTERSCHMALZ GEBRATEN MIT  
LAUWARMEN HAUSGEMACHTEM KARTOFFEL-GURKENSALAT

29,80 €



TOMATENSUPPE MIT GEBACKENEM  
TALEGGIO - WANTAN

10,80 €

GESCHMORTE LAMMKEULE AUF GRÜNEN BOHNEN MIT  
KARTOFFELSTAMPF UND TONKABOHNENJUS

29,50 €

MOHNMousse MIT ZWETSCHGENRÖSTER

8,90 €

DIE GERICHTE SIND EINZELN BESTELLBAR  
ODER ALS KOMPLETTES

3. GANG MENÜ

45,00 €

## DESSERT

---

**PINA COLADA HIGHLIGHT:**

KOKOSNUSS | ANANAS | ORANGE | RUM

13,50 €

ZITRUS PANNA COTTA MIT MATCHACRUMBLE UND DULCE DE LECHE

10,80 €

KÄSEKUCHEN MIT MARILLENKOMPOTT

11,80 €

## EINE KLEINIGKEIT ZUM ABSCHLUSS:

---

TIRAMISU

9,20 €

AFFOGATO: 1 KUGEL VANILLEEIS MIT ESPRESSO

4,70 €