

Vorspeisen & Desserts:

**Bärlauch-Cremesuppe
mit pochiertem Wachtelei**
Creamy bear's garlic soup with poached quail egg
*3,7,9

6,50

Himmel und Ääd mit Panhas und Röstzwiebeln
Himmel und Ääd with scrapple and fried onions
* 1 Weizen, 7, 9

8,50

Zwiebelkuchen mit Kräuterschmand und Feldsalat
Onion tarte with sour cream and corn salad
* 1 Weizen, 3, 7 vegetarisch

7,50

**Gebratenes Filet vom Seesaibling
mit braisiertem Chicoree und Orange**
Fried filet of arctic char with braised chicory and orange
*4,7,9,10

14,00

**Grafschafter Weinbergschnecken
in Thymiansud mit hausgemachtem Weißbrot**
„Grafschafter“ edible snails in thyme-stock with homemade white bread
* 1 Dinkel, 7, 9, 14

je Stück 2,50

* * * * *

Crème brûlée
* 3, 7 vegetarisch

5,50

**Zitronenvariation
Küchlein, Sorbet, kandiert und gebacken**
Lemonvariation
Cake, Sorbet, kandiert and backed
*1 Weizen,3,7,8 Mandeln, Haselnüsse

7,50

Kleine Käseauswahl
mit verschiedenen deutschen Bio- und Rohmilchkäsen
Small cheese selection with different german bio- and raw milk cheese
* 7 vegetarisch

8,50

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) und inklusive MwSt.
All prices are stated in euro (€) and including value-added tax. - Tip is not included.
*Liebe Gäste, diese Kennzeichnungen beschreiben keine Zusatzstoffe sondern kennzeichnungspflichtige Allergene.
Eine Legende finden Sie auf den letzten Seiten dieser Speisekarte.