

*Natur vor der Tür, Natur auf dem Tisch. Leichte Gerichte für
Gesundheit und Wohlbefinden. Fleisch von heimischen
Weidetieren, Getreide aus natürlichem Anbau & Kräuter aus
dem eigenen Garten, machen unsere Gerichte zu einer Freude
für Sinne und Gaumen!*

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Lillet Wild Berry 6,90 €

„Hugo“ Sekt & Holunderblütensirup 6,90 €

*“Amerie” Himbeerlikör & Walderdbeeren
aufgefüllt mit Sekt 7,30 €*

Limoncello / Prosecco 7,30 €

Granatapfel Spritz 6,90 €

*Kürbis – Apfel - Suppe ^{10,6,9,11} 7,50 € **vegan***

"Suppen Trio"

Dreierlei Suppen zum probieren!

Kräuter – Knoblauch - Süppchen

*Kürbiscreme / Tomatensuppe **vegan** ^{9,6,11,10,14.} 8,30 €*

Gratinierter Ziegenkäse / Honig / Balsamico

*gebackener Rucola / Orangendressing ^{9,10,6,1} 11,30 € **vegetarisch***

Hausgebeizter Wildkräuterlachs / Senf – Dill - Sauce

Reibekuchen ^{1,14,12,} 12,90 €

Bruschetta „Royal“

geröstetes Knoblauchbrot

Strauchtomaten / Garnelenspieß / Parmesan ^{1,9,10,6,14} 11,90 €

Garnelen in Chilly - Knoblauchöl

Hausbrot ^{6,9,10,3} 13,30 €

Mediterrane Vorspeisenplatte: ab 2 Pers.
Tomaten-Mozzarella / Antipasti / Gratiniertes Ziegenkäse /
Hausgebeizter Lachs / Melone & Schinken / Garnelen
Brot & Dip ^{1,9,12,14,10,6} à Pers. 14,30 €

Unsere Weinempfehlung:
2022 „Markus“ Pfaffmann Weißburgunder Pfalz
Trocken & aromatisch, leicht & spritzig
Glas 0,2l 8,50 €

2022 Spätburgunder Rotwein Bio Weingut Helde Baden
trocken weich, samtig, fruchtig Glas 0,2l 8,90 €

2020 Fantini DOC
Montepulciano D´Abruzzo, ausgewogene reife Tannine,
würzig, satte Frucht, harmonisch trocken Glas 0,2l 8,80 €

2021 Serrena Torres alkoholfrei / feine Säure/ fruchtig Gl.0,2l 7,80 €

Pulled Pork Burger
Rote Zwiebeln / Tomaten / Cheddar-Käse
Salat / Pommes-frites ^{1,9,10,6} 17,90 €

Galloway -Burger vom Fengels Hof am Winzelbach
Bacon / Marmelade von Zwiebeln/ Kirschen/ Tomaten
Cheddar-Käse / Pommes-frites ^{1,9,10,6} 18,80 €

Hirschburger
karamellisiertem Rotkohl / Preiselbeeren / Roten Zwiebeln / Tomaten
Brie / Pommes-frites ^{1,9,10,6} 18,90 €

„Himmel & Erde“
mit Schmorzwiebeln & gebratener Blutwurst/ Apfelkompott^{1,9,10,6} 17,50 €
oder mit Schmorzwiebeln & Gemüseköttbular/ Apfelkompott^{1,9,10,6} 17,50 €
Vegetarisch

Kotelette „Du Bell“ vom Lembecker Strohschwein
Sauce Robert / Röstkartoffeln / Salatteller ^{1,9,10,6} 21,80 €

Schnitzel „Cordon Bleu“
gefüllt mit Käse & Schinken,
Röstkartoffeln / Marktgemüse ^{1,9,10,6} 20,50 €

Grillteller 3 Steaks vom Rind, Schwein & Pute
geschmorte Zwiebeln / Gemüse
Kräuterbutter / Pommes-frites / Salatteller^{9,10,6,} 23,80 €

Kalbschnitzel
Röstkartoffeln / Salatteller^{9,1,10,6} 24,90 €

Geschmorte Kalbsbäckchen
Rote Beete - Kartoffel - Stampf / Salatteller^{1,9,10,6} 27,50 €

Angusrumpsteak 250 gr. / Pfefferrahm
Pommes – frites / Salatteller^{1,9,10,6} 32,90 €

Halbe Ente frisch aus dem Ofen
Apfelrotkohl / Kartoffelklöße^{1,6,9,10} 26,50 €

Entenbrust rosè gebraten
Gratinkartoffeln / Marktgemüse^{1,9,10,6} 27,80 €

Hirschmedaillons
Preiselbeeren/ Birne & Brie überbacken
Schupfnudeln / Feldsalat^{1,6,9,10,} 34,50 €

Hirschkalbssteak
Wodka – Kirsch – Sauce
Marktgemüse / Schupfnudeln 32,90 €

Dämmerwalder Hirschragout
Apfelrotkohl / Spätzle^{1,6,9,10} 24,80 €

Geschmortes Kürbisragout / Maultaschen
Kirschtomaten / Käsesauce^{1,9,10,} 17,90 € **Vegetarisch**

Jackfruit Burger *Vegan*

*Rucola / Rote Zwiebeln / BBQ Sauce / Avocado / Tomaten
Pommes-frites* ^{1,9,13,6,3} 17,90 €

Veggie – Burger

*mit Roten Zwiebeln / Tomaten & gehobeltem Bergkäse
Rosmarinkartoffeln / Sauerrahm* ^{1,2,9,10,12} 17,90 € *Vegetarisch*

Jackfruitragout in Kokos – Curry

Rote Beete – Risotto / Salatteller ^{,9,10,6,12} 19,50 € *Vegan*

Frische Pfifferlinge in Rahm / Bandnudeln

Kirschtomaten / Parmesan / Rucola ^{13,1,3,4,10} 18,60 € *Vegetarisch*

Salatteller

*Roma- & Feldsalat / Birnenspalten/ karamelisierten Nüssen
Ziegenkäse Hausbrot* ^{2,3,5,8,6,11,12} 16,80 €

Salatteller

*Salate der Saison / Rumpsteakstreifen / Fetakäse / Shrimps
Hausbrot* ^{,2,3,5,8,6,10} 19,90 €

Fisch

Lachsfilet im Sesammantel

*Karamellisiertem Chicorée / Currysauce
Rosmarinkartoffeln* ^{1,8,10,6} 26,50 €

Doraden Filets mit Kräutern / Knoblauch gebraten

Zwiebeln / Kirschtomaten / Rosmarinkartoffeln / Salatteller ^{1,8,10,6} 26,90 €

Schwertfischfilet gebraten /Pfifferlinge/ Kräuterbutter

geschmorter Spitzkohl / Rosmarinkartoffeln ^{,8,9,12} 29,80 €

Zanderfilet / Pak Choi / Orangensauce / Kirschtomaten

Rosmarinkartoffeln ^{,8,9,12} 27,80 €

Desserts

Bio Käseauswahl aus Nordbrock
mit Haus Brot / Früchten ^{5,6,9,10,12} 10,30 €

Walnusseis / Brombeeren / Whiskeyschaum ^{5,9,10} 8,50 €

Dreierlei Süßes: Mousse au Chocolat
Panna Cotta / Crème brûlée ^{5,10} 8,80 €

Pumpernickeleis / Himbeeren / Rübenkrautsauce ^{9,10,1} 8,50€

Schokolademousse / Basilikumeis / Erdbeeren ^{9,10,1,5} 8,50 €

Kalter Hund / Schokoladenmousse
Rote Grütze ^{9,10,1,5} 7,90 €

Herrencreme ^{,10,5} 5,80 €

Birnenkompott / Hafermilchpudding
Nusscrumbel ^{9,11,12} 8,30 € **vegan**

Legende der Allergenen Inhaltsstoffe

Numeric listing of allergens ingredients

- 1 = *Glutenhaltiges Getreide (Weizen)* Cereals containing gluten and products
- 2 = *Krebstiere* Crustaceans
- 3 = *Sellerie* Celeriac
- 4 = *Sesamsamen* Sesame seed
- 5 = *Eier* Egg
- 6 = *Senf* Mustard
- 7 = *Weichtiere* Molluscs
- 8 = *Fisch* Fish
- 9 = *Schwefeloxide und -sulfid* Sulphur dioxide and sulphite
- 10 = *Laktose / Milch* Lactose / milk
- 11 = *Erdnüsse* Peanuts
- 12 = *Lupine* Lupine
- 13 = *Sojabohnen* Soybeans
- 14 = *Schalenfrüchte* Edible nuts

Unser Menü

Carpaccio von Roten Beeten
Rucola / Parmesan

o0o

Kräuter – Knoblauch – Creme
Croutons

o0o

Zanderfilet / Pak Choi
Rosmarinkartoffeln

oder

Hirschrücken rosè / Steinpilze
Marktgemüse / Bandnudeln / Parmesan

o0o

Panna Cotta / Basilikumeis
gelbe Grütze

à Pers. 48,40 €

Wir wünschen einen guten Appetit!

Unsere offenen Weine sollten Sie probieren!

Weiß

2023 Fish–Wine Riesling – Pinot Gris QbA Mosel

fruchtig / gradlinig / saftige Frische
halbtrocken 0,2 Gl. 7,50 €

2020 Riesling vom Schiefer Weingut Claes Schmitt Erben Mosel

Feinherb/ feine Säure/ Aromen von Äpfeln 7,80€

2022 Kallstadter Kobnert Silvaner Kabinett

dezentestes Bukett / vollmundig / rund
halbtrocken Gl.0,2l 7,50 €

2022 Langenbach Grauburgunder Baden

frische Fruchtaromen / kräftig / vollmundig
trocken gl.0,2l 7,80 €

2023 „Il Forte“ Gavi DOCG Produttori del Gavi

animierende Säure / florale Noten / Zitrusaromen
0,2l Gl. 8,50 €

2022 Lugana . Sapore del Lago DOC Garda

fruchtig / am Gaumen crisp / delikat leicht mineralisch
Gl. 0,2l 8,50 €

Rose

2023 Elisabeth Rosè Viant Cote de Gascogne IGP

frische / rote Früchte / Vanille / dezente Restsüße
halbtrocken Gl. 0,2l 7,50 €

2022 Wasenweiler Weißherbst Baden QbA

fruchtbetont / dezente Süße / halbtrocken Gl. 0,2l 7,80 €

Rot

2022 Etrusco Nero di Troja/ Primitivo IGT Puglia

satte Frucht / würzig / schmelzige Fülle Gl. 0,2l 7,80 €

2022 it's time to Barbecue Primitivo Puglia IGP

würzig / harmonisch / trocken Gl. 0,2l 7,50 €

2022 Principe di Granatey Nero dio Avola BIO Wein

vollmundig, weich / füllig mit reifen Taninen am Gaumen Gl.0,2l 7,80 €

2022 Le Petit Fermier Merlot BIO Wein

IGP Pays d`Oc

fruchtig/ weich / ausgewogen Gl. 0,2l 7,80 €

2021 Les Fruits Oublie`s Vieilles Vignes Syrah Black

warme Fruchtaromen / sehr konzentriert / feine Tanine Gl. 0,2l 7,80 €