

*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 7,30 €

„Hugo“ Sekt & Holunderblütensirup 6,90 €

*“Amerie” Himbeerlikör & Walderdbeeren
aufgefüllt mit Sekt 7,70 €*

Limoncello / Prosecco 7,70 €

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 Grünkohl / Orangendressing 9,10,6,1 11,30 € **vegetarisch***

Hausgebeizter Wildkräuterlachs / Senf – Dill - Sauce

Reibekuchen 1,14,12. 12,90 €

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} 18,90 €

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 €

Gefüllter Gänsebraten / Äpfel & Rosinen / Maronen
Kartoffelklöße / Apfelrotkohl^{1,9,10,6} 32,90 €

Ab 4 Personen tranchieren unsere Köche Ihnen ganze Gänse am Tisch!!

Unser Gänsemenu

Feldsalat & Kartoffeldressing / Croutons

oOo

Kürbiscreme

oOo

Gefüllter Gänsebraten / Äpfel & Rosinen/ Maronen

Rosenkohl / Kartoffelklöße

oOo

Schoko - Zimtknödel / Walnusseis / Burgunderpflaumen

^{9,10,6,1} 45,90 €

Heimisches Wild

Dämmerwalder Wildplatte ab 2 Pers.

Das Beste vom Hirsch, Reh & Gans

Apfelrotkohl / Rosenkohl / Barolosauce

Kroketten / Klöße^{9,10,5,6,1,7,} a Pers. 34,90 €

Hirschmedaillons

Preiselbeeren/ Birne & Brie überbacken

Schupfnudeln / Feldsalat^{1,6,9,10,} 34,50 €

Hirschrücken rosé

Steinpilze / Kirschtomaten / Bandnudeln / Parmesan / Feldsalat 34,90 €

Geschmorte Rehkeule

Rosenkohl / Kürbisstrudel ^{1,6,9,10} 26,80 €

Hirschkalbssteak

Wodka – Kirsch – Sauce

Marktgemüse / Speckknödel 32,90 €

Dämmerwalder Hirschragout

Apfelrotkohl / Spätzle ^{1,6,9,10} 25,80 €

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**

Spinatknödel / Rote Beete - Risotto

Kräutersalate ^{,9,10,6,12} 17,90 € **Vegan**

Frische Steinpilze 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 27,50 €

Doraden Filets mit Kräutern / Knoblauch gebraten

Zwiebeln / Kirschtomaten / Rosmarinkartoffeln / Salatteller 1,8,10,6 27,50 €

Zanderfilet gebraten / Kürbisstrudel

Joghurt – Senf – Sauce / Salatteller 1,8,10,6 28,50 €

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

Gelbe 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 -sulfit Sulphur dioxide and sulphite*
- 10 = *Laktose / Milch Lactose / milk*
- 11 = *Erdnüsse Peanuts*
- 12 = *Lupine Lupine*
- 13 = *Sojabohnen Soybeans*
- 14 = *Schalenfrüchte Edible nuts*

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 €

2021 Riesling vom Schiefer Weingut Claes Schmitt Erben Mosel

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

2023 Kallstadter Kobnert Silvaner Kabinett

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

2023 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 €

2023 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 €

2023 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 €

2023 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 €

2023 Le Petit Fermier Merlot BIO Wein

IGP Pays d`Oc

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

2022 Les Fruits Oublie`s Vieilles Vignes Syrah Black

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