



DIE MARKTFRISCHE

Vorspeisen / Starter

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Soße, Rösti, Mesclunsalat € 14,90
House marinated salmon, mustard-dill sauce, hashbrown, mesclun salad
C D H 7 J L 23

Entenkraftbrühe mit Kerbelklößchen € 8,50
Duck broth with chervil dumplings
G I

Kürbissuppe mit Sahnehaube und gerösteten Kürbiskernen € 8,50
Pumpkin soup with cream and roasted pumpkin seeds
G I

Hauptgerichte / Main dishes

Hirschrücken mit Preiselbeersauce, Bimi-Brokkoli und Herzoginkartoffeln € 42,90
Venison loin with lingonberry sauce, bimi-broccoli and duchess potatoes
A 1 C G I L

Halbe Bimöhler Bauernente € 44,-
mit Orangensoße, Apfel-Cranberry Kompott, Rotkohl und Kartoffelklöße
Half Duck, locally sourced
with orange sauce, apple-cranberry compote, red cabbage and potato dumplings
A 1 G I L

Zanderfilet gebraten auf Lauch in Rahm, dazu Pellkartoffeln € 32,50
Fried pike perch fillet on leek in cream with jacked potatoes
A 1 D G

Dessert

Rubenschokoladenmousse mit Apfel-Birne-Quitten Sorbet € 10,90
Ruby chocolate mousse with apple-pear-quince sorbet
C G H 23

Kaiserschmarr'n mit Zwetschgenröster und Vanilleeis € 13,90
Kaiserschmarr'n with plum compote and vanilla ice cream
A 1 C G H L

**Sofern Sie ein Gericht teilen möchten, reichen wir Ihnen gerne ein
zusätzliches Gedeck für € 1,50**