

Speisekarte

Liebe Gäste und Freunde,

soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Service.

Dieser wird Ihnen eine Tabelle geben, damit Sie ihre Allergene ankreuzen können und Ihnen dann nach Rücksprache mit unserer Küche Speisen von unserer Karte empfehlen, eine Karte mit den kennzeichnungspflichtigen Allergenen erhalten Sie ebenfalls von unserem Service.

Allgemeine Information:

Die Preise sind rechts der Speisen in vollen EURO Beträgen aufgeführt.

Schön, dass Sie bei Uns zu Gast sind...

**Ihre Gastgeber,
Elvira, Maximilian & Alexander Knuth**

Menü ab Mittwoch den 18.10.23

Hirschschinken

Preiselbeer Espuma | Bauernbrot Croutons

Maronen Cappuccino

Maronensuppe | Karamell | frittierter Nüsslisalat

Wildschwein Ravioli

Waldpilze | weiße Wildrahmsauce | Kürbis

Tranchierte Barbarie Entenbrust

Barbarie-Entenbrust | süß saurer Apfel Jus | getrüffeltes Kartoffelpüree

Valrhona Schoko Mousse

Valrhona Schokoladen Mousse | Birnensorbet | Birnen Carpaccio | Schokoladen Erde

5 Gänge 87 €

+ Weinbegleitung

Glas 0.1 / 6 €

Vorspeisen

Grüne Blattsalate

6

Hausdressing | Brot

Nüsslisalat

9

Ei | Hausdressing | Nüsse | Croutons

Gemischter Salat

7

Gartensalate | Hausdressing | Brot

Pastrami Carpaccio

16

Trüffeljus | Kresse | Trüffel | Crissini

Beef Tatar

18

Rinderfilet | Trüffel Mayonnaise | gebeiztes Eigelb | Brioche

Quarkpizokel

13

Waldpilze | Speck | Wirsing

Kürbis-Currycremesuppe

8

Chip | Kürbiskernöl

Flädlesuppe

7

Rinderkraftbrühe | Flädle

Hirschen Classics

Cordon Bleu

17

Qualivo Schwein | Pommes | Gemüse

Wiener Schnitzel

28

Kalbsfiletschnitzel | Semmelbrösel-Panade | Pommes

Kalbshacksteak

15

Pfeffersoße | Pommes | Gemüse

Käsespätzle

15

Spätzle | Bergkäse | Rahm | Apfelmus | Zwiebel

Wurstsalat

13

Käse | Wurst | Gartensalate | Brot

Hauptgang

Rinderfilet

34

Pfeffersoße | Gemüse | Zapfenkroketten

Kalbsfilet

34

Morchel-Cognac-Rahm | Gemüse | Eierspätzle

Schweinefilet „Qualivo“

24

Speckmantel | Hirschbier-Jus | Kohlgemüse | Kartoffelpüree

Tranchiertes Rehrückenfilet

39

Wild-Jus | Speckrosenkohl | Preiselbeer-Espuma | Spätzle

Hirsch mit Kirsch

38

Hirschkalbsrücken | Kirsch-Pfeffer Jus | Maronen | Kartoffelüree

Riesengarnelen

28

Chiliflocken | Chilisoße | Spinat | Nudeln

Die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene:

- A1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme daraus) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- A2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- A3 Eier und Eierzeugnisse
- A4 Fisch und Fischerzeugnisse
- A5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- A6 Soja und Sojaerzeugnisse
- A7 Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose (link Laktoseintoleranz)
- A8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- A9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- A10 Senf und Senferzeugnisse
- A11 Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- A12 Lupine und Lupinen-Erzeugnisse
- A13 Weichtiere (und daraus hergestellte Erzeugnisse)
- A14 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von über 10 mg/kg oder 10 mg/l

- 1 mit Phosphat (in gebeizten Schinken, Fische, Kassler, Fische und Speck, etc.) 0
- 2 mit Geschmacksverstärker (in Salatsoßen, verschiedenen Grundsoßen, Vorspeisensoßen)
- 3 Antioxidationsmittel (diverse Fruchtsäfte, Fanta, Diverse Essig – Salatsoßen, etc)
- 4 mit Farbstoff (eingefärbte Dessertsoßen, Salatsoßen, Essig, alkoholisierte, marinierte Desserts und Grundsoßen, Fanta, Campari, Coca-Cola, Monats
- 5 mit Konservierungsstoff (z.B. Sambal Olek, Käse, Lyoner, Fleischkäse)
- 6 geschwärzt (schwarze Oliven, Sepie-Nudeln, etc.)
- 7 mit Süßungsmittel (Getränke wie Eistee, Coca-Cola light, etc.)