



SAISONAL

Thai- Curry- Suppe 10,00 
mit Pilzen, Paprika und Kokosmilch

deftige Linsensuppe 10,00 
Zwiebeln, Paprika, Tomate, Lauch
+ **knackige Bockwurst** 5,00

**Bruschetta auf knusprigem
Knoblauchbrot** 9,50
mit frischen Tomatenwürfeln und Basilikum oder

hauchdünnes Carpaccio vom Rind 14,50
mit gebratenen Pilzen, Rucola, Pinienkernen,
Parmesan und Pesto mit 2 Scheiben
geröstetem Brot

gefüllte Kürbis Ravioli 21,00
in Butter mit Kräutern, Tomaten
und Zwiebeln


Fjordforelle 26,00
auf der Haut gebraten mit wildem Brokkoli,
Parmesansauce und Thymian- Drillingen

knusprige Gänsebrust 38,00
auf Orangenrotkohl mit Knödeln und Sauce

Tatar vom Rind 16,00
frisch von Hand geschnitten, mit kleinem
knackigem Salat und 2 Scheiben geröstetem
Brot

gebratene Garnelen 14,50
mit Knoblauch und feinen Kräutern auf einem
Raukenest mit 2 Scheiben geröstetem Brot
5 Stück | jede weitere 3,00

Antipasti 14,50
Zucchini, gebratene und gefüllte Champignons,
Paprika, Fenchel, Portweinzwiebeln,
Serrano Schinken
mit 2 Scheiben geröstetem Brot

 = Vegan

Wildragout Hubertus 29,00
nach altem Familienrezept
mit Spätzle und Preiselbeeren auf saftiger Birne

knusprige halbe Ente 38,00
auf Orangenrotkohl mit Knödeln und Sauce

saftige Rinderroulade 29,00
mit Spätzle oder Klößen und Orangenrotkohl

Apfelstrudel mit Vanilleeis 8,50

Comté 7,00
Hart-Rohmilchkäse, Feigensenf

Mit Liebe gemacht vom Fuchs Blau 