Vorspeisen

Ziegenfrischkäse-Walnuss-Bällchen mit Feldsalat in Feigen-Senfdressing und eingelegten Pflaumen (E,G,I,K,L)	€ 10,50
Zarte Scheiben vom Kalbfleisch sous vide gegart, mit Kernölcreme, Meerrettich, Rote Bete und Kürbiskernen (A,D,E,I,L)	€ 11,50

Suppen

Kastanien-Cappuccino mit geräucherter Entenbrust (D,E,K,M)	€ 7,00
Kürbiscremesüppchen mit Kernöl und Käsestange (A,D,E,I,M,1)	€ 7,00
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle (A,D,E,I,1)	€ 6,80

Hauptgänge

Süßkartoffel Strudel auf Rahmspinat, dazu gebratene Pilze und eingelegte Rote Bete (A,D,E,I)	€ 18,00
Filet vom Wolfsbarsch auf Rotwein-Buttersoße mit Gemüsestreifen und Bandnudeln (A,B,D,E,I)	€ 26,00
Rosa gebratene Entenbrut auf Orangensoße mit Rotkraut und Mandelkroketten (A,D,E,I,1)	€ 27,50
Geschnetzeltes vom Damhirsch in Rosmarinsoße mit geschmortem Kürbis, Cranberries und Spätzle (A,D,E,I)	€ 29,50
Rumpsteak vom Weiderind auf Pfefferrahmsoße mit Gemüse und gebackenen Kartoffelspalten (A,D,E,G,I)	€ 32,00

Desserts

Trio Scheune Pistazieneis mit Mandarinen-Gel, Espresso-Panna cotta, Williams Christ Birnensorbet und Schokoladencrunch (A,D,I,K)	€ 9,80
Karamellisierte Bratapfelcreme Bratapfelkompott mit Amarettibrösel, cremigem Joghurt, Preiselbeeren und Karamellkruste (A,D,I,K)	€ 9,00

*** Zuschlag Beilagen Änderung € 2,00 | Allergene Kostformen € 3,00 ***