

Suppen

Knoblauchsuppe mit Brotcroutons 5,50 €

Crèmesuppe vom Hokkaido Kürbis mit Öl und Kernen 5,50 €

Bouillon vom Huhn mit Chili und Scampispiß 5,90 €

Vorspeisen

9,50 € *Hirschschinken mit Orangen-Mango-Chutney
am Salatbouquet*

8,50 € *Fingerfood auf Schiefer serviert:
Scampispiß, Geflügelröllchen, gefüllte Teigtasche
marinierte Schweinefilettranche*

9,50 € *Fasanenbruststreifen mit Cassise-Sauce an Feldsalat*

9,00 € *Spinatknödel mit frischen Pilzen im Salatkranz*

Hauptgänge

*Schweinefilet im Wirsingmantel auf Walnussauce
an Rote Bete und Sesamplätzchen* 17,90 €

*Crépinette vom Perlhuhn an Pilzduxelles
auf Sherryrahmsauce mit Thymiankartoffeln und Salat* 16,90 €

*Mit Vanille geschmorte Kaninchenkeule
an Möhrchen und Semmelroulade* 16,90 €

*Rinderrückensteak unter der Mandelkruste
auf Rotweinsauce mit Kohlrabigemüse und Kartoffelschnee* 19,50 €

„Hagedorn´s Extra“ siehe Bildschirm

Traditionelle Klassiker

13,50 € *Hühnerblankette mit Lauchzwiebeln,
Champignons und Kräuterreis*

10,50 € *Grünkohl mit Mettwurstchen, Senf
und Röstkartoffeln*

10,00 € *„Krüstchen“
Schnitzel mit Spiegelei am Salatbouquet und Kroketten*

Die wildeste Zeit des Jahres

<i>Brust und Keule von der Gans an Thymiansauce mit Füllung, Rotkohl und Klößen</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Braisierte Wildschweinkeule an Pflaumensauce mit Schupfnudeln und Salat</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Scheiben von der Rentierkeule mit Holunderbeerensauce an Mandelbrokkoli und Williamskartoffeln</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Hirschsteak auf Fusilioni in Kräuterrahm mit frischem Gemüse</i>	<i>21,50 €</i>

Vegetarisches Gericht

<i>11,50 €</i>	<i>Zucchini Piccata an Tagliatelle mit getrockneten Tomaten und Paprikaschaum</i>
----------------	---

Fisch

<i>Zanderfilet mit Schwarzbrotkrümmel auf Spitzkohl und Kartoffeln in Rahm</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Gebrautes Wolfsbarschfilet mit Feigen und Ziegenkäse an Polenta</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Fjord Lachsschnitte auf Erbsenpüree an Limettensauce mit halb-wilden-Reis</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Tandoori-Scampis mit Ruccola-Penne und Kirschtomaten</i>	<i>16,50 €</i>

Dessert

<i>Dunkles Espressomousse in der Tasse mit Himbeermark</i>	5,50 €
<i>Schlosserbuben mit Zimteis und Vanilleschaum</i>	7,50 €
<i>Milchreis mit Ingwer-Kirschen</i>	4,50 €
<i>Unser Weihnachtseis mit Pflaumenkonfi</i>	7,50 €
<i>Blaubeerjoghurt mit Rosmarin und Baiser</i>	5,00 €

Kaffeespezialitäten

<i>Kakao von weißer Schokolade mit Zimtsahnehaube</i>	3,00 €
<i>Cappuccino mit weihnachtlichem Schuss</i>	4,00 €
<i>Espresso mit Bailey's</i>	3,00 €
<i>Espresso mit Grappa</i>	3,50 €

*Verfeinern Sie Ihren Cappuccino oder Latte Macchiato durch Monin-Sirup
(ohne Alkohol) mit*

Karamell, Pfefferminz, Amaretto oder weiße Schokolade

zu einem Aufpreis von 0,50 €

Zum Kaffee

<i>Druffel Pflaume in Aquavit</i>	2 cl	2,50 €
<i>Rösch Williams</i>	2 cl	6,50 €
<i>Ziegler Wildkirsche Nr. 1</i>	2 cl	10,50 €