



# Seasonal Menu



## VORSPEISEN/ STARTERS

Salat mit Ziegenkäse, Trockenfrüchte und Quitten  
(Salad with goat cheese, dry fruits and quince)

Traditionelle hausgemachte gratinierte Cannelloni mit Pilzenbechamel  
(Home-made cannelloni with mushrooms béchamel)

Entenbrustcarpaccio mit Foie  
(Duck magret carpaccio with foie)

Pilzencremesuppe  
(Mushrooms cream-soup)

Schneckenkasserolle  
(Snails casserole)

Gratiniert Aubergine mit Fleischfüllung und Pilzensosse  
(Meat-stuffed aubergine with mushrooms sauce)

Leberpastete des Hauses (Foie Mi-cuit) mit Toast und Marmelade (Zuschlage 4,00€)  
(House foie gras (mi-cuit) with toast and marmelades) 4,00€ supplement

## HAUPTSPEISEN/MAIN COURSES

Kalmare vom Blech  
(Grilled squids)

Kabeljau aus dem Ofen  
(Baked cod)

Kalbsbacke aus dem Backofen mit Pilze  
(Baked veal cheek with mushrooms)

Civet vom Wildschwein mit Rotwein von l'Empordà  
(Stewed wild boar civet with red wine from l'Empordà)

Schweinefüsse, Schnauze und Ohren mit Pilze  
(Pig trotters, snout & ears with mushrooms)

Lammschulterbraten (Zuschlage 4,00€)  
(Roasted lamb shoulder) 4,00€ supplement

Kalbsentrecote vom Grill oder mit Sösse nach Wahl  
(Veal entrecot, grilled or with sauce at choice)

Sösse nach Wahl: Roquefort, pilze oder 5 Pfeffern  
(Choice of sauces: Roquefort, mushrooms or 5 peppers)



WASSER, BROT UND NACHTISCHE/ WATER, BREAD AND DESSERT

Preis, 26,50€ MwSt inbegriffen/Price, 26,50€ VAT included

Preis, Mittagspause von Montag bis Freitag, kein Feiertag: 23,50€/Price, lunchtime from Monday to Friday, no holiday: 23,50€

Toast with tomato 1,50€ - Gluten free bread 1,50€ - Alioli 1,50€