

# winterliches MENÜ



## VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN



TRIS DI CROSTINI ..... 7,90

*solo, zu zweit oder in der Runde genießen:*

knusprig gebackene Crostini,  
serviert mit drei hausgemachten Dips:  
cremigem Paprika-Schafskäse, pikantem Hummus  
und Artischocken-Spinat-Frischkäse

**Preis pro Person**

GETRÜFFELTE  
GÄNSEKRAFTBRÜHE ..... 7,20

mit Graupen und Gemüse-Julienne

KARAMELLISIERTER  
ZIEGENFRISCHKÄSE ..... 14,50

mit Honig, Portweinfeige  
und Wildkräutersalat

THUNFISCHTATAR ..... 18,50

mit Avocado, Kirschtomaten,  
roten Zwiebeln und knusprigem Kartoffelrosti

GÄNSEKROCKETTEN ..... 12,90

hausgemacht, mit Knobi-Aioli  
und kleinem Salatbouquet



als Aperitif:

CRÉMANT PINOT ROSÉ BRUT

0,2 l..... 6,90  
Winterling, Pfalz, Deutschland

CRÉMANT PINOT ROSÉ BRUT

0,75 l..... 45,00  
Winterling, Pfalz, Deutschland

Rebsortenreiner Spätburgunder, der zartrosa ins Glas fließt.  
Mit Noten von roten Beeren, Aprikose und einem Hauch Zitrus.

## LUST AUF SALAT



KLEINER FELDSALAT ..... 10,90

in Sauerrahmdressing,  
mit gerösteten Kernen und gebratenem Speck

GROSSER FELDSALAT ..... 13,90

in Sauerrahmdressing,  
mit gerösteten Kernen und gebratenem Speck

WINTERSALAT ..... 16,90

mit Blumenkohl, Kürbis, Feldsalat, roter Beete,  
Granatapfel, Walnüssen und Hausdressing

**zusätzlich mit:**

mariniertem Ziegenkäse-Crumble ..... 20,50

## VEGETARISCHES & VEGANES



BEET WELLINGTON ..... 21,50

in Blätterteig gerollte rote Beete mit Zwiebeln,  
Champignons, Kräutern & Walnüssen  
in einer veganen dunklen Bratensauce  
dazu: Apfel-Zimt-Rotkohl

STEINPILZ RAVIOLI ..... 27,90

in einer Trüffel-Sahnesauce mit Kirschtomaten  
und Babyblattspinat



# AUS FLUSS UND MEER

GEGRILLTES  
STEINBEISSEFILET ..... 24,50  
auf Süßkartoffelpüree  
mit Hummer-Noilly Prat-Sauce  
und mariniertem Babyblattspinat

# FLEISCH & GEFLÜGEL

HALBE  
DEUTSCHE ENTE ..... 28,90

knusprig gebraten,  
auf würzigem Entenjus mit Apfel-Zimt-Rotkohl  
und Kartoffelklößen

OFENFRISCHE  
ENTENKEULE ..... 21,90

auf würzigem Entenjus, mit Apfel-Zimt-Rotkohl  
und Kartoffelklößen

SPESSART  
JÄGERSCHNITZEL ..... 24,90

Schweineschnitzel mit Pilzen, Zwiebeln, Speck,  
Paprika, Bratensauce, Pommes frites  
und kleinem Salatbouquet

DAS ORIGINAL  
WIENER SCHNITZEL ..... 27,90

frisch geklopftes und paniertes Kalbsschnitzel  
mit Zitrone und Preiselbeeren,  
dazu: kleiner Gurkensalat und Pommes frites

RUMPSTEAK ..... 38,50

250 g, mit Rosmarin-Walnussbutter,  
Bratkartoffeln und kleinem Salatbouquet

HIRSCHBRATEN ..... 25,90

mit Rahm-Rosenkohl und Bergkäsenocken



Liebe Gäste,

in dieser besonderen Zeit möchten wir von Herzen  
Danke sagen.  
Danke für euer Vertrauen, eure Treue und die vielen  
kleinen Momente, die unser Restaurant erst zu dem  
machen, was es ist:  
ein Ort, an dem Genuss und Familie zusammenfinden.  
Also eigentlich mehr als ein Ort... eher ein Gefühl.

Mit großer Demut blicken wir auf ein Jahr voller neuer  
Herausforderungen und wunderbarer Begegnungen  
zurück und sind dankbar, dass wir euch ein Stück  
begleiten durften.  
Wir wünschen euch und euren Liebsten ein besinnliches  
Weihnachtsfest mit ganz viel gemeinsamer Zeit.

in herzlicher Verbundenheit

Lisa & Michael Hecker



# HAUSGEMACHTE DESSERTS



APFELSTRUDEL ..... 8,90

mit Vanilleeis

APFEL-LEBKUCHEN-  
CRUMBLE ..... 8,90

mit hausgemachtem Lebkucheneis

TARTELETTE  
MOUSSE AU CHOCOLAT ..... 10,90

mit frischen Beeren

Lieber „nur“ Eis? Kein Problem!  
Fragt unser Service-Team gerne nach den  
selbstgemachten Heckers-Eissorten aus  
unserem Eiswagen.

Gemütliches Frühstück  
an den freien Tagen?



Nehmt euch noch  
frische Wieseneier mit.  
Einfach bei unserem  
Team nachfragen!

