



## Menü- Empfehlung

### Vorspeisen

Beef Tatar  
mit pochiertem Ei im getrüffeltem Kartoffelschaum

oder

Vegetarischer Gemüse- Cous Cous Tatar

### Hauptgänge

Geschmortes Schweinsbäckchen in Tonkabohnenjus, mit grünem Erbsenpüree im Knuspermantel und glacierten Karotten

*als Menü 43,50 €*

oder

Gebratenes Zanderfilet in Kartoffelkruste, dazu Zitronengras Velouté

und Ratatouille-Gemüse

*als Menü 45,20 €*

oder

Im Kräuterpanko gebackener Halloumikäse auf Pilzrisotto, mit Rosenwasserschaum

*als Menü 43,10 €*



### Dessert

Variation von der Himbeere

WO GENUSS KULT IST.



**WACHOLDER  
SCHÄNKE**



## Speisekarte

### Vorspeisen

Frischer winterlicher Blattsalat  
mit hausgemachtem Himbeerdressing  
dazu geräucherter Wildlachs und geröstete Kerne & Nüsse  
11,20 €

Waldpilzrahmsuppe mit Croutons  
und frischem Schnittlauch  
6,80 €

Beef Tatar  
mit pochiertem Ei im getrüffeltem Kartoffelschaum  
9,80 €

### Hauptgänge

Geschmortes Schweinsbäckchen in Tonkabohnenjus, mit grünem  
Erbsenpüree im Knuspermantel und glacierten Karotten  
23,80 €

Gebrautes Zanderfilet in Kartoffelkruste, dazu Zitronengras - Veloute  
und Ratatouille - Gemüse  
25,50 €

Im Kräuterpanko gebackener Halloumikäse auf Pilzrisotto, mit  
Rosenwasserschaum  
23,40 €



Variation vom Rinder-und Schweinefiletsteak  
an Cognacsoße mit Ratatouille und Kräuter-Tagliatelle  
29,80 €

Rosa gebratenes Rinderhüftsteak mit Trüffelbutter  
an sautierten Karotten dazu Rosmarinkartoffeln  
25,20 €

### Desserts

Variation von der Himbeere  
9,90 €



Hausgemachtes Schokoladenküchlein  
mit Vanilleeis und Beerenragout  
9,80 €

Crème brûlée mit  
Waldbeeren-Creme-Eis  
8,90 €