

Menüempfehlung

Vorspeise

Tatar vom Hirschkalb

Filet / Butterbrioche / Feldsalat /
Preiselbeeren / Creme fraiché / Kaviar
24€

Bio Lachsforelle

Konfiert / Zucchini / San Marzano Tomate /
Bouillabaisse Schaum
26€

Hauptgang

Rinderfilet

Kräuter Panko / Sellerie / Bio Kräutersaittinge /
Foie Gras-Jus / schwarzer Trüffel
49€

Dessert

Schokolade & Nougat

In verschiedenen Texturen /
Zimt / Piemonteser Haselnüsse
18€

3 Gänge Menü	76€
4 Gänge Menü	89€
Weinreise pro Glas	9€

einfach genießen im Landgasthof

Vorspeise

Thai Curry Suppe

Udon Nudeln / Garnelen / Gemüse

13€

Salat Königsweg vegan

Blattsalate / Rohkost / Hausdressing

8€

Feldsalat

Ziegenkäse / Walnuss / Birne / Himbeerdressing

14€

Carpaccio Klassik

Rinderfilet / Rucola / Parmesan / alter Balsamico

16€

Zwiebelrostbraten

Spätzle / Maultasche / Zwiebel / Jus

Rinderfilet 39€ / Roastbeef 33€

Wiener Schnitzel

Kalb / hausgemachte Pommes / Preiselbeeren / Zitrone

27€

planted Chicken vegan

Jasminreis / Curry / Nüsse / Gemüse

25€

Zitronen-Lachs

frische Pasta / Amalfi / Spinat / Beurre Blanc

29€

Hirschbraten

Wirsing / Spätzle / Preiselbeeren / Birne

28€

Kaiserschmarren

Apfelkompott / Vanilleeis

12€

Käse Auswahl

verschiedene Käse mit passender Garnitur

16€

Eis / Sorbet vegan

hausgemachtes Eis / Sorbet

je nach Saison und Verfügbarkeit

4€

Hauptgang

Dessert