

Die Einleitung... - Vorspeisen und Suppen

PROLOG

Live am Tisch zubereitet! Carved live at the table

Tatar vom Rußdorfer Landrind^{Ei,Sn,Fi} mit Fiedlers Schwarzbierbrot^G und Salatspitzen^{Sn}

Rußdorfer beef tartare^{Ei,Sn,Fi} with Fiedler's dark beer bread^G and lettuce^{Sn}
21,00 EUR



Caesar Salat^{Fi,Ei,L} mit Hähnchen, Ei, Croûtons^{G,L}, Tomaten und Parmesan^L

Caesar salad^{Fi,Ei,L} with chicken, egg, croutons^{G,L}, tomatoes and parmesan^L
17,50 EUR



Ragout vom Kalb, gratiniert mit Gouda^{L,Se,G}, dazu Zitrone und hausgebackenes Brot^G

Veal ragout au gratin with Gouda^{L,Se,G}, lemon and homemade bread^G
15,00 EUR



Birnen carpaccio mit geflammtem Ziegenkäse, Trüffelvinaigrette und Salatspitzen

Pear carpaccio with flamed goat cheese, truffle vinaigrette and lettuce
15,00 EUR



Kleine Kürbis-Crème brûlée^{Ei,L} mit Hirschschinken¹, Apfelchutney und Feldsalat^{Sn}

Small pumpkin crème brûlée^{Ei,L} with venison ham¹, apple chutney and lamb's lettuce^{Sn}
17,00 EUR



Currywurst vom Rind¹ mit Pommes frites und hausgemachter Sauce^{Se}

Currywurst¹ with french fries and homemade sauce^{Se}
15,50 EUR



Flammkuchen^{G,L} mit Ziegenkäse, Honig und Nüssen

Tarte flambée^{G,L} with goat cheese, honey and nuts
14,50 EUR



Flammkuchen^{G,L} mit Bacon¹ und roter Zwiebel

Tarte flambée^{G,L} with bacon¹ and red onion
10,50 EUR



Getrüffeltes Kartoffel-Sellerie-Suppe^{Se,L,G} mit Apfelchutney und geräuchertem Schweinelendchen¹

Truffled potato and celery soup^{Se,L,G} with apple chutney and smoked pork loin¹
12,00 EUR

Klare Hühnersuppe mit knackigem Gemüse^{Se}

Clear chicken soup with crunchy vegetables^{Se}
8,00 EUR

Hauptspeisen...

DER AKT

Filetsteak vom Angus mit hausgemachten Kürbisrösti¹, Portweinjus^{Se} und sautierten Champignons

Angus fillet steak with homemade pumpkin hash browns¹, port wine jus^{Se} and sautéed mushrooms
45,00 EUR



Rosa gebratener Rehrücken mit Rahmwirsing^L, Zwetschgen-Chutney und hausgemachten Herzoginkartoffeln^{G,Ei}

Pink roasted saddle of venison with creamed savoy cabbage^L, plum chutney and homemade duchess potatoes^{G,Ei}
35,00 EUR



Osso Buco vom Kalb mit knackigem Wurzelgemüse^{Se} und cremiger Polenta^L

Veal osso buco with crunchy root vegetables^{Se} and creamy polenta^L
28,00 EUR



Maispouardenbrust mit gebackenem Kürbis und Roter Bete an grünem Kartoffelpüree^L

Corn-fed chicken breast with baked pumpkin and beetroot on green mashed potatoes^L
26,00 EUR



Schnitzel aus der Kalbskeule^{G,Ei} mit Bratkartoffeln¹ und Preiselbeeren

Schnitzel from the leg of veal^{G,Ei} with fried potatoes¹ and Cranberries
25,00 EUR



Filet vom Seesaibling^{Fi,G} mit Feldsalat^{Sn} auf Apfelrisotto^L

Fillet of arctic char^{Fi,G} with lamb's lettuce^{Sn} on apple risotto^L
28,00 EUR



Filet vom Kabeljau^{Fi,G} auf Rote Bete-Püree mit wilden Brokkoli^L, Parmesanschaum^L und hausgemachten Kürbisgnocchi^{Ei,G}

Cod fillet^{Fi,G} on beetroot puree with wild broccoli^L, Parmesan foam^L and homemade pumpkin gnocchi^{Ei,G}
28,00 EUR



Buntes Gemüse-Curry^L mit Berglinsen und Sesam-Kartoffel-Spieß^{Se}

Colorful vegetable curry^L with mountain lentils and sesame potato skewers^{Se}
20,00 EUR



Mit Ratatouille gefüllte Aubergine an Tomatensugo und gemischtem Reis

Eggplant stuffed with ratatouille on tomato sauce and mixed rice
20,00 EUR



Live am Tisch tranchiert! Carved live at the table

Chateaubriand für 2 Personen auf Brotsockel^G mit saisonalen Beilagen und hausgemachter Bernaise^{Ei,L}

Chateaubriand for 2 people on a bread base^G with seasonal side dishes and homemade bernaise^{Ei,L}
90,00 EUR

Das Nachwort... - Dessert Epilog

Kleines Walnussküchle^{N,Ei,L,G} mit hausgemachtem Safraneis^{Ei,L} und Portweinbirne

Small walnut cake^{N,Ei,L,G} with homemade saffron ice cream^{Ei,L} and port wine pear
12,00 EUR

Lauwarmer Apfel-Crumble^{G,L} mit Vanilleeis^{Ei,L} und Zimtsauce^L

Lukewarm apple crumble^{G,L} with vanilla ice cream^{Ei,L} and cinnamon sauce^L
9,50 EUR