

Nachtisch



Sekt und Sorbet

5
€



Das einzig Wahre zu Schokolade und Dessert

6
€



Unser Champagnersorbet

6
€



Lauwarmer französischer Schokoladenkuchen von der „Bioschokolade Original Beans“

10
€



Printenparfait auf Blaubeerkompott

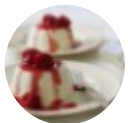
8
€



„Tarte fine aux pommes“

8
€

Nachspeisen



Panna Cotta

26
7 €



Crème brûlée

19
7 €



Griesflammerie

8 €

Vorspeisen



Carpaccio vom Rind

12
€



Entenkraftbrühe

6
€



Dreierlei von der Ente

11
€



„Himmel und Äd von Fuldaer Blutworscht“



In Heideknoblauch, Bio- Zitrone und Olivenöl

12
€



Croutons von Ziegenkäse

Vegetarisches



Spinat- Serviettenknödel

14
€

Schnitzel



Cordon Bleu

10
17
€

Suppe



Kürbiscremesuppe

6
€

Eisportionen



Gefrorener Joghurt

1
€

Vorspeisen und Zwischengerichte



Zander in der Kartoffelkruste gebraten

26
€

Zuppa - Suppen



Stracciatella

1
€

Crepes



Eierlikör

2
€

Fleischgerichte vom Rind



Gegrilltes Rinderfilet

35
€

Sorbet



Williamsbirne mit Vanille

1
€

Coffee



Wiener Kaffee

1
€

HAUSGEMACHTE WODKA INFUSION



Sanddorn

1
€

FLEISCH



In Rotwein geschmorte Ochsenbacke

25
€



Wiener Kalbschnitzel

27
€

FISCH



Gebrautes Lachsfilet unter der Heideknoblauch

25
€



Gebrautes Wolfsbarschfilet auf rote Bete- Risotto

29
€

WARME VEGETARISCHE TAPAS



Zucchinirollchen

8
€

Eis



Italienische Haselnuss

1
€



Weißer Mandel

1
€



Bio Dunkle Schokolade

1
€



Tahiti- Vanille

1
€



Erdbeer- Joghurt

1
€

Vegetarisch



Gebackener Schafskäse auf Gemüsebulgur

16
€

Herbstgerichte



Schweinefilet im Baconmantel gebraten auf

20
€



In Rotwein geschmorte Hirschkeule

25
€



Ofenfrische Schlossente

25
€

Herbert's Klassiker



Gebratene Kalbsleber Berliner Art

22
€

Soßen und Beilagen zum Eis



Amaretto oder Kaffeelikör

2
€

Nicht kategorisiert



Geschlagene Sahne

1
€



UNSERE EMPFEHLUNG ZUM DESSERT

7
€