

# Unser Küchenchef empfiehlt heute

## Vorspeisen

*Carpaccio vom Rind*  
mit Basilikumpesto, Rucola und gehobeltem Parmesan € 11,90

*Rahmsuppe vom Muskatkürbis*  
mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl € 5,90

*Schlutzkrapfen mit Steinpilzfülle*  
dazu Bärlauchsauce und Parmesanspäne € 13,50

## Hauptspeisen

*Rosa gebratenes Entenbrüstchen an Portweinsauce*  
mit Apfelrotkraut, Schupfnudeln und Brokkoliröschen € 23,90

*Rücken vom Wildhasen an Wacholderrahmsauce*  
mit Serviettenknödel, Mandelbällchen,  
Kohlsprossen und Preiselbeeren € 25,20

*Ragout vom Nenzinger Wild*  
mit Apfelrotkraut, Butterspätzle und Preiselbeeren € 19,80

*Marinierte Streifen vom Reh aus dem Nenzinger Himmel*  
dazu Waldpilze, Butterspätzle, Apfelrotkraut,  
Kohlsprossen, Kartoffelkrapfen und Preiselbeeren € 23,90

*Medaillons vom Hirschrücken aus heimischer Jagd*  
an Pilzrahmsauce, Apfelrotkraut, glacierten Maroni,  
Serviettenknödel, buntem Gemüse und Preiselbeeren € 29,90

*Lachsforellenfilet mit gebratener Riesengarnele*  
auf Kräuter-Knoblauchrahm  
dazu buntes Gemüse und feine Nudeln € 23,50

## Dessert

*Crème Brûlée* € 6,80

*Kürbiskernparfait auf Himbeerragout* € 6,90

*Zweierlei Schokoladenmousse* € 7,20