



Willkommen im Genussfachwerk

Vorneweg

Luftgetrockneter Bergschinken

von der Volano-Aufschnittmaschine mit Spreewaldgurken & scharfem Meerrettich

Schwarz Rot Gold

Geräuchertes Lachsfilet mit Meeräschenkaviar auf kleinem Kartoffelpuffer

Gebackenes Kalbsbries auf Kartoffel Gurkensalat

Unser Zollhausalat

Wildkräutersalat mit Ziegenkäse gebratenen Pfifferlingen und Pfirsich

Suppe

Bouillabaise

von einheimischen Fischen

Hauptsachen

Brandenburger Bauernente

seit 30 Jahren das beliebteste Gericht bei uns... kross aus dem Ofen mit Spitzkohl, kleinem Kartoffelpuffer & glaciertem Boskoop-Apfel

Wildschweintrüben

mit Preiselbeer-Cognacsauce, Steinpilz-Wirsing und hausgemachten Schupfnudeln

Gebratenes Saiblingsfilet

auf gelber und roter Beetemit Estragonsauce

Gebackene Falaffelbällchen

auf jungem Spinat mit Minz-Joghurt

„Ich fing eine Diät an, hörte auf zu trinken und zu essen und in vierzehn Tagen verlor ich exakt zwei Wochen“
Joe. E. Lewis Amerikanischer Comedy Star



Noch ein Dessert...?

Katalanische Creme

am Tisch mit braunem Zucker karamellisiert & Blaubeeren in Cassissauce

Lauwarmer Pflaumencrumble

mit Vanilleeis

Käseauswahl vom Ander`l Bauer

mit Feigensenf & Fruchtbrot

2-Gänge Menü 32 mit Weinbegleitung 45

3-Gänge Menü 42 mit Weinbegleitung 57

4-Gänge Menü 52 mit Weinbegleitung 69

Horcher



Das würde unser Winzer Wolfgang Grün dazu trinken

Zum Aperitif

Hugo- Horchersekt, hausgemachter Holundersirup, Soda & Limone 0,15- 9

Virgin Hugo- alkoholfreier Traubensecco, hausgemachter Holundersirup, Soda & Limone

0,15l- 6

Zur Vorspeise

2011 Kallstadter Saumagen Riesling Koehler Ruprecht 0,2l- 9

Zum Zwischengericht

Craft-Bier-Auris 19 von der Augsburger Riegele-Brauerei verdankt seinen Geschmack den 19° Stammwürze aus der historischen Malzsorte ‚Steffi‘, veredelt durch die Riegele Spelzentrennung. 0,33l- 5

Zum Hauptgang

2012 Horcher Rosé trocken 0,2l- 9 „Vintage Collection“

2017 Horcher Sauvignon Blanc 0,2l- 9

Zum Dessert

2016 Horcher Riesling Auslese 0,1l- 10