



<u>Vorspeisen und Suppe</u>	€
Feldsalat mit Speck und Topinambur	9,50
Traditionelle Pastete vom heimischen Rehbock mit Sauce Cumberland	14,00
Ganze Artischocke mit Tatar von geräuchertem Quellwassersaibling und Tomatenvinaigrette	16,00
Lauwarme Steinpilztarte mit Jakobsmuschel und Rote Bete	17,00
Gebratene Entenleber mit Pastinake und schwarzer Nuss	18,00
Steinpilz- und/oder Kürbiskremsuppe	8,00
<u>Fischgerichte</u>	
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit cremigem Lauch, Artischocke dazu hausgemachte Nudeln mit Parmesan und Rucola	25,00
Mit Pinienkernen und Limone gebratener Rochenflügel dazu Meeresalge, Steinpilze und roter Camargue Reis	27,50
<u>Fleischgerichte</u>	
Geschmorte Kalbsbäckle in weißem Balsamico dazu Milchkalbsfilet mit Kerbelwurzel und Risotto von Rollgerste	27,00
Cordon-Bleu von der Wachtel mit Trauben, Perlzwiebeln und Trüffel, Kartoffel-Steinpilz-Maultäschle	27,50
<u>Liebichs Traditions Gerichte</u>	
Rinderbouillon mit Flädle	6,80
Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet mit Feld- und Kartoffelsalat	24,80
Rinderfiletspitzen in Cognac-Pfeffer-Soße dazu handgeschabte Spätzle und Feldsalat	25,80
Filetsteak (230g) mit Kräuterbutter, Grilltomate und Ofenkartoffel	29,00

ALLERGIKER-INFORMATION

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.