

## ***Geflügel und Fleisch***

<i>Halbe Bauernente mit Rahmwirsing und Klößen</i>	<i>19,80</i>
<i>Kalbsrückensteak mit Cognac-Pfefferrahm-Sauce Broccoli und Kartoffelplätzchen</i>	<i>19,90</i>
<i>Paniertes Kalbsschnitzel mit Sauce Tatar und Kartoffel-Rahmgemüse</i>	<i>18,90</i>
<i>Rinderfiletspitzen an Burgunder-Sauce mit Bohnen im Speckmantel und Kräuter-Gnocchi</i>	<i>22,00</i>
<i>Gebratenes Lammfilet an Thymian-Jus mit Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	<i>19,90</i>
<i>Bardierte Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmpilzen und Knöpfe</i>	<i>18,90</i>

## *Desserts*

*Crème brûlée mit Pistazieneis*  
8,90

*Schokoladen-Soufflé mit Beerenmark und Vanilleschaum*  
8,90

*Grißflammerie auf Himbeermark*  
8,90

*Weißes und braunes Mousse au chocolat mit marinierten Orangenfilets*  
8,90

*„Geeister Saumagen“  
Vanille-Parfait mit Nougat und Kirschen*  
8,90

*Dreierlei hausgemachte Sorbets*  
8,90

*Bourbon-Vanilleeis mit Espresso  
und Sahnehaube*  
6,90

*Drei Kugeln Eiscrème Ihrer Wahl*  
6,00

*Dessertvariation „Kallstadter Hof“*  
10,90

*Käsevariation  
Reblochon, Chaumes, Brie und Gorgonzola*  
8,90