Vorspeisen

Kleiner Feldsalat	
mit Kartoffeldressing, Bacon und Croutons	€ 9,50
Karamellisierter Ziegenkäse	
mit Birnenchutney und kleinem Herbstsalat	
in Himbeer-Walnuß-Dressing	€ 13,50
Cocktail von Grönlandkrabben	
mit Sauce American auf einem Salatbett, Baguette	€ 15,80
Bunte Vorspeisen-Variation	
mit Brot und Dipp (auch zum Teilen geeignet)	€ 1650
<u>Suppen</u>	
Rinderkraftbrühe	~ -
mit Markklößchen und Eierstich	€ 7,50
Wildrahmsuppe	
mit Waldpilzen und Preiselbeersahne	€ 9,50

Hauptgerichte

Wald- und Wiesensalat mit Himbeer-Walnuß-Dressing, gebratenen Pilzen, Birne, Bacon, Nüssen, Baguette und Dipp	€ 18,80
Geschmorte Rotkohl-Roulade (vegetarisch) mit einer Pilz-Nussfüllung, Preiselbeer-Birne, Rotweinjus und Süßkartoffelpüree	€ 24,50
Gebratenes Kabeljau-Filet auf Passionsfruchtsauce mit Basmati-Reis und Salaten der Saison	€ 33,50
"Himmel und Erd" Knusprig gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln und Apfel auf Kartoffelpüree, dazu Senf und Salate der Saison	€ 23,50
Hähnchenbrust im Quinoa-Mantel mit Honig-Chilisauce, Broccoli und Dauphine-Kartoffeln	€ 26,80
Medaillons vom Schweinefilet auf Cassis-Sauce mit bunten Gemüsen und Herzogin-Kroketten	€ 28,50

Hauptgerichte

Knusprige Gänsekeule- oder Brust mit glacierten Maronen und Gänsesauce, gefülltem Schmorapfel, Rotkohl und Klößen	€ 36,50
Wild-Ragout von Hirsch und Wildschwein, mit Waldpilzen in Rotweinsauce, Spätzle und Apfelkompott mit Preiselbeeren	€ 27,80
Medaillons vom Wildschweinrücken sous-vide gegart, auf einer Zimt-Kirschsauce mit Romanesco und Schupfnudeln	€ 34,50
Hasenpfeffer "nach Art des Hauses" süß-sauer, mit Salzkartoffeln und Feldsalat mit Kartoffeldressing	€ 29,50
Wiener Schnitzel vom Kalb, mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salaten der Saison	€ 28,50
Grillteller "Secretis" Steak-Variation von Rind, Schwein, Geflügel mit Pilzen, Bacon, Kräuterbutter, Pommes frites und Salaten der Saison	€ 28,50
Düsseldorfer Senfrostbraten Rumpsteak mit Senfkruste und Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salaten der Saison	€ 33,80