



... mit saisonalen Wild-Gerichten

Daver ...

Kraftbrühe von der Gans und Ente mit kleinem Gemüse
und Kräutercrêpes-Streifen

3,90 €

Feldsalat in Walnussvinaigrette mit Croutons und
schwarzen Walnüssen

5,50 €

Räucherlachs auf kleinem Reibekuchen,
Schnittlauch-Crème-Fraîche und Salatbouquet

7,50 €

Großer Gemischter Salat in unserem Hausdressing

6,50

...mit Streifen von der gebratenen Hähnchenbrust
in Honig und Sonnenblumenkerne

12,50 €

Hauptsächlich ...

... vegetarisch und Pasta:

Aktuelle Tagespasta

8,50 €



Hauptsächlich...

... vom Land:

Hirschrücken gebraten auf Kartoffel-Wirsingstampfkartoffeln
in leichter Pflaumen-Portweinjus
22,50 €

Wildschweingulasch in Waldpilzsauce,
dazu Rosenkohl in Butterzwiebelschmelze und Spätzle
18,50 €

Schweinefilet am Stück gebraten
auf geschmorten Rahmpfifferlingen und Kartoffelkuchen
16,50 €

Verführung danach ...

Vanille-Crème mit Rumtopfrüchten
4,00 €

Crème Brûlée vom Glühwein
4,00 €

Guten Appetit!