

Deftiges für die kalten Tage



Vorspeise:

Geräucherte Entenbrust

mit knackigem Feldsalat, Preiselbeerchutney, Croutons
und Kartoffel- Speck Dressing

€ 9,50

Suppe:

Selleriesamtsuppe

mit Apfelwürfeln und Gänseklein

€ 6,50

Hauptgerichte:

Hirschgulasch

mit Preiselbeerbirne, gebratenen Zwiebeln, Champignons
und Semmelknödel

€ 18,50

Geschmorte Gänsekeule

auf Apfel-Rotkohl mit Kartoffelknödel und Bratensauce

€ 19,50

Rosa gebratene Barbarie Flugentenbrust

mit Apfel- Rotkohl, Semmelknödel und Orangesauce

€ 21,50

Rinderfilet (180g) unter der Kräuterkruste

auf Kartoffel- Selleriepüree, Bohnenbündchen
und Balsamico- Schalotten

€ 26,00

Dessert:

Gefüllter Bratapfel

mit Mascarpone- Pflaumen Eis und Vanille- Zimtschaum

€ 8,50