



Winterliche Gerichte

Kürbiscremesuppe

mit Sahnehaube, Kürbiskernöl
und hausgemachtem Ciabattabrot

8,90 €

960 Halbe Bauernente

mit Geflügelsauce, hausgemachten Kartoffelklößen
und hausgemachtem Apfelrotkohl

29,90 €

961 Pasta mit Wildgulasch

mit Wildjus, serviert mit Parmesan und Wildkräutern

28,90 €

962 Hähnchen-Cordon-Bleu

Gefüllt mit Kernschinken und Mozzarella,
dazu fruchtige Currysauce und Kartoffelpüree

27,90 €

963 Cordon Bleu

Schweinefilet, gefüllt mit gerösteten Zwiebeln, Bacon,
und frischen Champignons, dazu herz hafte Bratkartoffeln

29,90 €

964 Lamm

Zarte Lammschulter mit Lammjus,
Prinzessbohnen mit Speckwürfeln und herzhaften Bratkartoffeln

29,90 €



965 Gänseteller

Gänsebrust und Gänsekeule mit Geflügelsauce,
hausgemachten Kartoffelklößen
und hausgemachtem Apfelrotkohl
44,90 €

966 Hirschteller

Hirschkalbskeule mit Wildjus und Preiselbeer-Birnenkompott,
dazu Semmelklöße und hausgemachter Apfelrotkohl
32,90 €

967 Rinderroulade

mit Bratensauce, hausgemachten Kartoffelklößen
und hausgemachtem Apfelrotkohl
29,90 €

968 Ochsenbacke

Zartes Ochsenbäckchen in Sauce, dazu Kroketten
und mediterranes Gemüse
28,90 €

969 Zander

Gebratenes Zanderfilet, mit Kartoffelkruste überbacken,
an Prosecco-Sauce, dazu mediterranes Gemüse
31,90 €

Zu allen Gerichten servieren wir einen Beilagensalat.