

Unsere Herbstleckereien Oktober



*Kürbisrahmsüppchen verfeinert mit Ingwer und Apfel
sowie gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl (D,F,H) 4.50 €*

*bunte Blattsalate mit selbstgeräuchertem Wildschweinschinken
dazu Preiselbeersahne und Weißbrotscheiben (1,9,A1,A3,B,F,I,L) 5.80 €*

** * **

*Hausgemachter Wildburger mit Preiselbeer-Meerrettich-Dip
dazu Steakhouse-Pommes und Blaukrautsalat (A1,C,H,9) 12.80 €*

*frische Steinpilze mit Speck und Zwiebel im Rührei
dazu Bratkartoffeln und Blattsalate (1,9,A1,A2,B,F,I,L) 13.80 €*

*rosa gebratenes Kalbsteak mit frischen Kräuter-Steinpilzen
und Bergkäse überbacken dazu Kartoffelrösti (4,A1,B) 21.80 €*

*gebratenes Zanderfilet an Kürbis-Spaghetti
mit Lauchzwiebel und Kirschtomate (A1,B,C,F) 14.80 €*

*Wildragout aus heimischer Jagd mit Wacholdersoße
dazu hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren und Blaukraut (A1,B,H,1,9) 12.80 €*

*1 / 2 Karpfen blau aus dem Wurzelsud mit heißer Butter
dazu gedämpfte Kartoffeln und Sahnemeerrettich (H,F) 14.80 €*

*1 / 2 Karpfen im Bierteig gebacken mit Zitrone
dazu Kartoffelsalat und Sahnemeerrettich (A1,H,I,9,12) 14.80 €*

** * **

*Duett von Basilikum- und Pflaumen-Parfait mit Vanilleschaum
und karamelisierten Sonnenblumenkernen und Sahne (9,B,D,F,G3) 4.80 €*