

Unsere Speisekarte im September

Vorspeisen

Geräucherter Wildschweintrücker mit Melone und Feigensenf, Zupfsalat	€ 12
Lachsmaultasche mit Blattspinat und Kräuterschaum, Kresse	€ 11
Verschiedene Blattsalate mit Knoblauchcroutons und Grana Padano	€ 9

Suppen

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Öl	€ 7
Rinderkraftbrühe mit Butterklößchen	€ 7

Hauptgerichte

Mit Knoblauch und Dijon Senf marinierte Lammhüfte, Rosmarin Kartoffeln, Mediterranes Gemüseallerlei	€ 24
Kalbsrahmschnitzel mit Butterspätzle Buntes Gemüse	€ 21
Hirschragout in Preiselbeersahne, Semmelknödel, Butterbohnen	€ 19
Knusprig gebackene Hähnchenbrust auf Wok-Gemüse Basmatireis	€ 17
Filet vom Rotbarsch, cremige Senfsauce, Blattspinat und Petersilienkartoffeln	€ 18
Kartoffel-Möhrenstampf mit Waldpilzen in Kräuterrahm, Gemüsegröstel	€ 14

Dessert

Crème Brûlée, Aprikosensorbet, Früchte	€ 8
Schokoladenküchlein, Kompott und Sorbet vom Apfel	€ 8
Rote Beerengrütze mit cremigem Bourbon Vanille Eis	€ 7