



3-Gang-Menu (Suppe, Hauptgang, Dessert)

€

Suppe
(ohne Menu 8,50)
Weinempfehlung

I - Fisch
(ohne Menu 27,50)
*Gavi di gavi oder
weißer Bordeaux*

II - Schwein
(ohne Menu 27,50)
Côte du Rhône

III - Ente
(ohne Menu 35,00)
roter Primitivo

IV - Wild
(ohne Menu 29,50)
alle o.g. Rotweine

V - Ragout
(ohne Menu 24,50)
roter Primitivo

Dessert
(ohne Menu 8,50)
Espresso

Menuauswahl:
Steinpilzrahmsüppchen mit Sauerrahm und Croûtons
* * *

Gebrautes Filet vom **Wolfsbarsch**
mit Gemüse-Tagliarini, Schnittlauch-Sauce 40,50

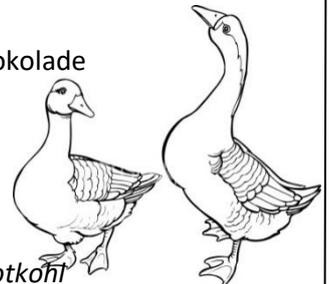
Schweinefiletbraten im Speckmantel
Waldpilzsauce, Gemüse vom Markt und Salzkartoffeln 40,50

Braten von der niedersächsischen **Ente**
an leichter Orangensauce, 45,00
Rosenkohl mit hausgemachten Kartoffelklößen

Geschmorte **Wildkeule** aus dem Forst unter Kräuterkruste
mit Preiselbeersauce, Rosenkohl und Spätzle 40,50

Ragout von der Gans mit feiner Hagebutten-Aprikosensauce,
gebratener Leber, Pilze, Kartoffelkloß mit Bröslbutter 40,50
* * *

Hausgemachtes Mousse von weißer und brauner Schokolade
mit Granatapfel-Orangensauce,
frischen Früchten, Schlagsahne und Minzblatt



*Gerne reichen wir ab 10 Personen eine Gemüseauswahl und Rotkohl
sowie Kartoffelkloß mit Schmelz, Salzkartoffeln und Spätzle separat.*

Tellergerichte:

2 zarte Rouladen vom Rind
-senior- Rotwein-Demi-Glace | Rotkohl | Salzkartoffeln 23,40

- junior - Kleines Schweineschnitzel (100g)
mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise (10) 15,50

-vegetarisch- **Vegetarisch:**
Ravioli gefüllt mit Ruccola, dazu Kirschtomate und Spinat 17,50
Parmesan und Kräutern, Schuss Olivenöl

Allergene
Zusatzstoffe

Bitte sprechen Sie uns an. Gerne helfen wir bei Unverträglichkeiten.
Unser Zusatzstoffe in den Speisen (5.) Nitritpökelsalz (10.) Antioxidationsmittel

inkl. 19% MwSt.