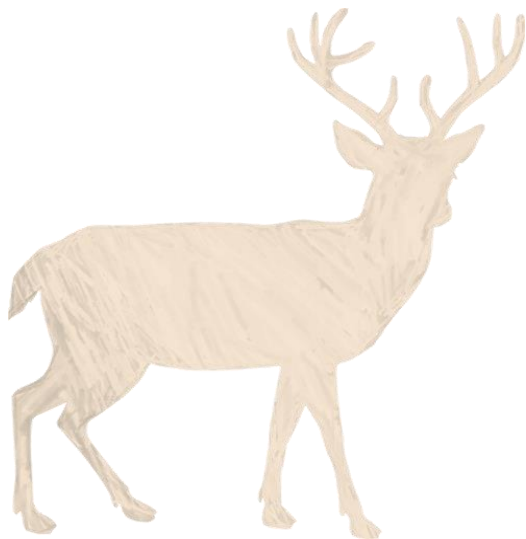


# Menü



*Waldpilzsuppe*



*Hirschkalbsbraten  
Schweinemedallions  
Mischpilze, Williamsbirne  
Rotkraut, Bohnenbündchen  
Bratkartoffeln, Kroketten*



*Vanilleeis  
heiße Glühweinpflaumen  
Herrencreme*

*26,90 Euro pro Person  
ab 2 Personen*

# Suppen - Vorspeisen

*Waldpilzsuppe*

*5,80 Euro*

*Rindfleischsuppe*

*5,90 Euro*

*Geräucherte Forellencremesuppe*

*6,50 Euro*

*Geräucherte Entenbrust*

*an Orangen-Senf-Sauce*

*7,90 Euro*

*Gebackener Feta auf Rucola-Salat*

*8,90 Euro*

*F*asanenbrust an Sherry-Sauce

Speck-Weintrauben

Mandelbällchen

22,50 Euro

*G*eschmorte Hasenkeule an Preiselbeeren-Sauce

Rosenkohl

Kroketten

21,90 Euro

*W*ildragout mit verschiedenen Pilzen

Rotkohl, Spätzle

17,90 Euro

Hirschrücken an Vanille-Cognac-Sauce

Geschmorter Wirsing

Mandelbällchen

27,90 Euro

Spare-Ribs vom Wildschwein

Kartoffelspalten

Rotkohlsalat

18,90 Euro



Gegrilltes Rumpsteak

Bohnenbündchen, Grilltomate

Kroketten

20,90 Euro

Rinderfiletsteak an Rotwein-Zwiebelsauce

Rosmarinkartoffeln

Blattsalat

29,90 Euro

Kleine Rinderrouladen mit Champignons

Brokkoli

Salzkartoffeln

16,90 Euro

## Grillpfanne

Schweinefiletmedaillons

Bohnenbündchen, Champignons

Bratkartoffeln, Sauce Hollandaise

16,90 Euro

## Hähnchenbrustfilet

mit Tomaten, Zwiebeln und Mozzarella überbacken

Röstinchen

16,80 Euro

## Pilzpfanne

(verschiedene Pilze in Rahm)

Blattsalat, Baguette

16,50 Euro

*R*ote Beete Ravioli mit gerösteten Pinienkernen

an Rucola-Salat

14,90 Euro

*G*ebratenes Lachsfilet auf winterlichen Blattsalaten

mit Walnüssen und Granatapfelkernen

Baguette

18,80Euro

*F*ischpfanne

Lachs-, Kabeljau- und Tilapiafilet

Brokkoli

Bratkartoffeln, Senfsauce

21,90 Euro