

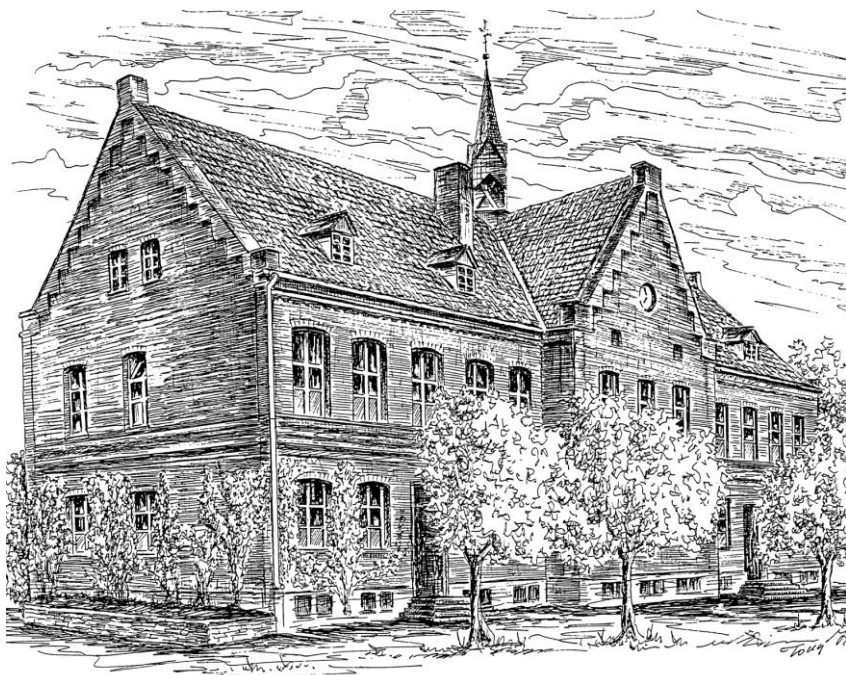
Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

## Vorspeisen

Endiviensalat mit gebratenen Riesengarnelen und Paprika-Salsa	11,80 €
Rote-Bete-Apfel-Salat mit Pumpernickel, Graved-Lachs und Senf-Dill-Soße	9,90 €
Feldsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse und Apfel-Trauben-Chutney	11,50 €

## Suppen

Wildkraftbrühe mit Grießklößchen	7,00 €
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Croûtons	6,70 €



# Hauptgänge

## Fleisch

Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren  
17,00 €

Schweinefiletmedaillons mit Waldpilzsoße  
17,50 €

Rinderroulade in eigener Soße  
18,50 €

Gänsebrust - kross gebacken - mit Johannisbeer-Ingwer-Soße  
19,50 €

argentinisches Rumpsteak (250 g) mit Senf-Zwiebel-Kruste  
und Kräuter-Pfeffer-Butter  
22,00 €

Rehkeule - rosa gebraten - mit Wacholder-Thymian-Soße  
24,50 €

## Fisch

gebratenes Filet vom Rotbarsch auf Wirsing mit Pommery-Senf-Soße  
22,50 €

## Vegetarisch

Linguine mit Waldpilzsoße und gebratenem Rosenkohl  
18,50 €

## Beilagen nach Wahl.

Kartoffel-Kürbis-Gratin (Empfehlung zum Schweinefilet)	4,50 €	Blattsalat mit Hausdressing	5,00 €
Semmelklöße (Empfehlung zu Rinderroulade und Gänsebrust)	4,50 €	Rotkohl (Empfehlung zu Rinderroulade und Gänsebrust)	4,50 €
Bratkartoffeln mit Speck u. Zwiebeln (Empfehlung zu Rumpsteak)	4,80 €	Rahm-Wirsing mit Kurkuma (Empfehlung zum Schweinefilet)	4,50 €
Linguine-Nudeln (Empfehlung zu Schweinefilet und Rotbarsch)	4,00 €	gebratener Rosenkohl (Empfehlung zur Rehkeule)	4,80 €
hausgemachte Pommes frites (Empfehlung zum Kalbsschnitzel)	4,80 €		

## *Kindergerichte*

Bandnudeln mit Bolognesesoße 9,80 €

Chicken Nuggets oder kleines Schweineschnitzel  
mit buntem Gemüse und Pommes frites 13,00 €

## *Dessert*

Karamell-Panna-Cotta mit Zimtkirschen 5,50 €

Nougat-Parfait mit Glühweinsöße 7,00 €

Vanille-Crème-bûlée 6,50 €

Vanilleeis mit Aceto von der Passionsfrucht 4,00 €

