

Herbstkarte

Vorspeise:

Kürbiscremesuppe 7,20 €
mit gebratener Garnele

Bunte Blattsalate 13,80 €
mit gratiniertem Ziegenkäse, Feigensauce
und Dressing nach Wahl

Hauptgerichte:

Geschmorte Wildschweinbäckchen 24,80 €
an eigener Sauce mit Kartoffel-Kürbis-Stampf
und gebackenem Kürbis

Gebratener Lachs 21,80 €
auf Pasta mit mediterranem Schwenkgemüse
und Parmesan

Geschmortes Wildragout 19,80 €
mit Spätzle, Apfelkompott und Preiselbeeren

Rosa gebratener Hirschrücken 28,80 €
mit sautiertem Rosenkohl und Serviettenknödeln

Knusprig gebackene Gans 26,80 €
an Orangensauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Dessert:

Panna Cotta 6,80 €
auf einem Waldfruchtkompott