Empfehlung

Vorspeisen:

Feldsalat mit Knoblauchcroutons und Speckstreifen
Lamb's lettuce with bacon and bread croutons
€ 11,50

Lauwarmer Schafskäse mit Honig, Rosmarin und Feigen an Pflücksalat
Sheep cheese with honey, rosemary, figs and leaf lettuce
€ 13,50

Kübissuppe (Pumpkin soup)
€ 7,90

Hauptgerichte:

Wildschweinbraten
mit gebratenen Pilzen, Spätzle oder Semmelknödel und Salatteller
Roast of wild boar with mushrooms, Spätzle or bread dumplings and salad
€ 26,80

Rehbraten mit Spätzle oder Semmelknödel und Salatteller
Roast of venison with Spätzle or bread dumplings and salad
€ 28,90

Rehgulasch mit Spätzle oder Semmelknödel und Salatteller
Goulash of venison with Spätzle or bread dumplings and salad
€ 24,50

Medaillons vom Rehrücken mit Kroketten und Salatteller
Deer medaillons with potato croquettes and salad
€ 33,50 / kleine Portion € 27,50

Hausgemachte Wildbratwurst mit Kroketten und Rotkohl
Homemade game Bratwurst with croquettes and red cabbage
€ 18,90

Cordon Bleu mit Pommes frites und Salatteller
Cordon Bleu with French fries and salad
€ 23,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes frites und Salatteller
Escalope of veal with French fries and Salad
€ 29,90

Rumpsteak (220g) mit Kräuterbutter oder grüner Pfeffersauce, Kroketten und Salatteller
Rumpsteak with herb butter or green pepper sauce, croquettes and salad
€ 34,50

Schollenfilet mit Kräutern überbacken, Salzkartoffeln und Salatteller
Grilled plaice with herbs, boiled potatoes and salad
€ 26,90

Vegetarisch:

Gnocchi mit Kürbisgemüse und Baby-Spinat, Parmesan dazu Salatteller
Gnocchi with pumpkin, spinach, pumpkin sauce, parmesan and Salad
€ 19,90