

Empfehlungen der Küche

Vorspeise

Rote-Beete-Carpaccio mit
gratiniertem Ziegenfrischkäse, gerösteten Walnüssen
und hausgebackenem Brot 5-11,17,20 **14,50€**

Hauptgericht

1. Hirschrückensteak in Mandelkruste mit Preiselbeer-Birne,
hausgeschabten Spätzle und Feldsalat 5-11,13,17,20,26,29 **29,90€**
2. Geschmorte Maispoularde auf Tomaten-Auberginen-
Spaghetti, dazu Salat 5-11,13,17,26,29 **24,50€**
3. Naturgebratene verschiedene Fischfilets in Kombination mit
Octopus und Tiger-Garnele auf Pfannengemüse mit
Langkorn-Wildreis 5-11,14,17,34 **27,90€**
4. Großer Feldsalat-Teller mit rosagebratenem Lammfilet,
Sellerie-Chips und hausgebackenem Brot 5-11,26,29 **22,90€**
5. Hausgemachte Pfannkuchen, gefüllt mit Spinat und Ricotta,
in Champignon-Rahmsoße 5-11,13,17,26 **17,90€**

Vegan:

6. Vegane Grünkernbratlinge in cremiger Champignonsoße,
dazu Salat 5-11,26,27 **16,90€**

Dessert

Hausgemachte heiße Waffeln mit Vanilleeis
und Himbeersoße 5-11,13,17 **6,90€**