



Herbst Sonderkarte

Vorspeisen:

Rindfleischsuppe mit Gemüsestreifen und Flädle
6,90 €

Bunter Salatteller der Saison mit
Himbeerdressing und gebratenen Pilzen
9,90 €

Feldsalat „Großmutter“ mit Kartoffel - Speck -
Dressing, Speckcroutons und geräucherter
Entenbrust
14,90 €

Hauptspeisen:

**1kg frische Muscheln „Rheinische Art“ mit
Schwarzbrot
18,90 €**

Hausgemachte Wirsingroulade mit Specksoße
und Kartoffelpüree
16,90 €

Wildragout „Försterin“ mit frischen Pilzen in einer
Preiselbeersoße mit Apfelrotkohl und Knöpfe
24,90 €

„Knöpflepfanne“
mit frischen Pilzen, Zwiebeln, Kräutern und
Gemüsestreifen in Weißweinsauce
14,90 €

Schweinerückensteak in Senfsoße, gebratenem
Wirsing und gekochten Drillingen
18,90 €

„Himmel und Ääd“
gebratene Blutwurst mit Kartoffelpüree,
Röstzwiebeln und Apfelkompott
16,90 €

Dessert:

Marzipan - Panna Cotta mit Amaretto Kirschen
8,90 €

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße
8,90 €

„Zum Dessert“ empfehlen wir ein Glas 0,1l
Schoko - Chili Sekt
oder
Schoko Orangen Sekt
6,90 €