



Herbstliche Vorspeisen

<i>Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen</i> A, G, H	6,50€
<i>Deftige Wurstbrühe mit Majoran, Markkloßchen und Nudeln</i> I, N, 4, 14	6,50€
<i>Rote – Bete – Carpaccio,</i> <i>Feldsalat, Sahnemeerrettich und gerösteten Pinienkernen</i> H	10,90€
<i>Klassisches Carpaccio vom Rind mit Rucola,</i> <i>rohen Champignonscheiben, Parmesan und Olivenöl</i> G, J, Z	12,90€
<i>Kürbis-Kartoffelpuffer mit Räucherlachs, Aioli und Salat</i> A, C, D, G	13,90€

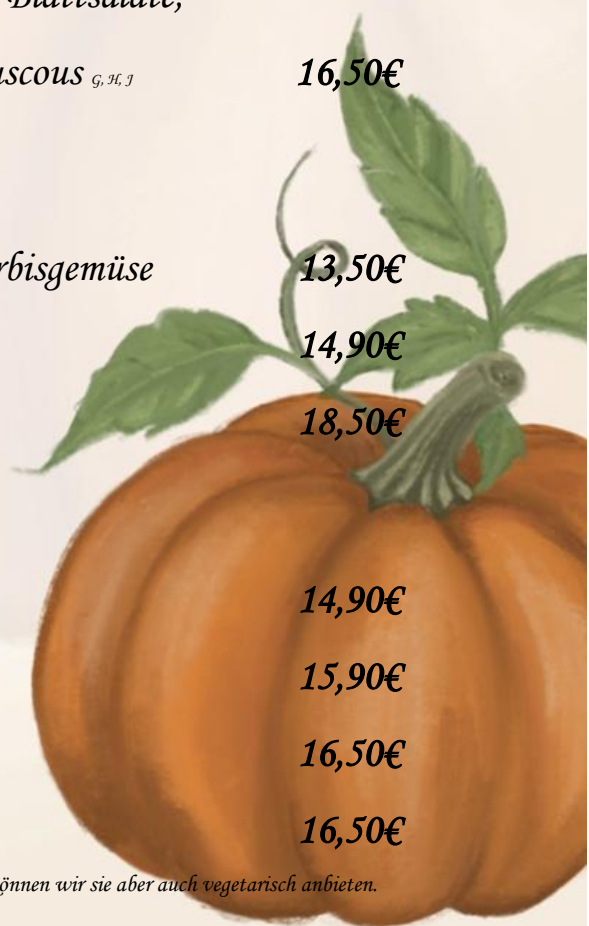
Zwischengerichte

<i>Jakobs Herbstbowl</i> <i>mit Hähnchenbruststreifen, griechischer Joghurt, Blattsalate,</i> <i>Rote Linsen, Gurken, Tomaten, Paprika und Couscous</i> G, H, J	16,50€
<i>Großer gemischter Salat mit Vinaigrette</i> J <i>mit Blattsalaten, Gurken, Paprika, Tomaten, Kürbisgemüse</i>	13,50€
<i>... mit gekochtem Ei</i>	14,90€
<i>... mit Hähnchenbruststreifen</i>	18,50€

Flammkuchen A, G

<i>... mit Speck und Zwiebeln</i> 1, 4, 14	14,90€
<i>... Tomate – Mozzarella, Pesto und Rucola</i>	15,90€
<i>... Ziegenkäse, Rosmarin und Honig</i> 7	16,50€
<i>... Kürbis und roten Zwiebeln</i>	16,50€

»Unsere Champignons werden mit Speck, Zwiebeln und Knoblauch zubereitet, auf Wunsch können wir sie aber auch vegetarisch anbieten.





Hauptspeisen

Matjesfilet mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln D, G, I, 4, 14 15,50€

Hausgemachte Wildschweinsülze

mit Remoulade und Bratkartoffeln D, G, I, 4, 14 15,50€

Lasagne mit Kürbis und Fetakäse A, C, G, 4, 14 11,90€

Tagliatelle mit frischem Gemüse und Pesto A, C, G, H 15,90€

Tagliatelle mit Rahmchampignons und Rinderfiletsteifen A, C, D, G, H 20,50€

Hirschburger mit Coleslaw und Süßkartoffelpommes AG 17,90€

Geschnitzeltes „Zürcher Art“

mit Rahmchampignons und Serviettenknödel A, C, GI, Z4, 10, 14 20,90€

Klassisch gefüllte Rinderroulade mit Rotkohl und Klößen J, 4, 14 23,90€

Saftig gebratenes Schnitzel „Wiener Art“ mit

Brokkoli, Hollandaise und Bratkartoffeln A, C, I, 4, 14 24,90€

Forelle „Müllerin Art“ mit Spinat, Senfsauce,

Petersilienkartoffeln und Gurkensalat A, D, G, I 26,90€

Gebratenes Entrecôte mit Rahmchampignons, Kräuterbutter,

Heidelbeerchutney, Schmand und Rosmarinkartoffeln A, C, Z, I, 4, 14 29,90€

Schlachtezeit

Würzige Topfwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln I, 5, 14 17,90€

Warme Schlachteplatte mit Blutwurst, Leberwurst, Weißfleisch,

Sauerkraut und Salzkartoffeln I, 5, 14 20,90€

Gepökeltes Eisbein mit Sauerkraut und Salzkartoffeln I, 5, 14 21,90€

»Unsere Champignons werden mit Speck, Zwiebeln und Knoblauch zubereitet, auf Wunsch können wir sie aber auch vegetarisch anbieten.

