Herbstkarte

Vorspeisen

Feldsalat mit lauwarmem Kartoffel - Speck - Dressing Croutons und geräucherter Entenbrust
14,90 €

Kürbis - Chili - Suppe mit frischem Koriander, gerösteten Kürbiskernen und seinem Öl
6,90 €

Hauptspeisen

Wildragout in Preiselbeeren - Schokosauce mit Apfelrotkohl und Spätzle
26,90 €

Möhrengemüse „bürgerliche Art“ mit hausgemachter Frikadelle
14,90 €

Grünkohl „bürgerliche Art“ mit zwei Mettwürstchen
14,90 €

Rindergulasch. (100% Rindfleisch) mit Spätzle und Beilagensalat
21,90 €

Tortellini mit feiner Ricottafüllung, Waldpilzsoße mit frischen Kräutern und einem kleinen Feldsalat und Preiselbeer - Dressing
18,90 €

Dessert

Schokoladen Mousse mit winterlichen Gewürzpflaumen
8,90 €