

# Empfehlungen der Küche

## **Vorspeise**

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust, Preiselbeer-Sahnesoße,  
gegrilltem Ziegenfrischkäse und hausgemachtem Brot 5-11,17,26,29 **14,50€**

## **Hauptgericht**

1. Geschmorter Wildschweinbraten vom Frischling aus Heimische Jagt mit Hausgemachten Rotkraut und Semmelknödel 5-11,13,17,26 **24,50€**
2. Cordon Bleu von Schwäbisch-Hällisches Landschwein mit Rohe Schinken und Münsterländerkäse Kroketten und Salat 11,13,26,29 **23,90€**
3. Naturgebratener Lachsfilet mit Senf-Kapernsoße und Knusprigen Kartoffeln würfeln dazu Salat 5-11,14,17,26,29 **24,90€**
4. Feldsalat mit Rumpsteak Streifen, gebackene Champignon und hausgemachtem Brot 5-11,13,26,29 **20,80€**
5. Linsenbällchen in Currysoße mit Brokkoli und Paprikagemüse dazu Basmatireis 5-11,13,17,26,34 **16,90€**
6. Vegane Grünkernbratlinge in cremiger Champignonsoße, dazu Salat 5-11,26,27,29 **16,90€**

## **Dessert**

Schokoladen-Mascarpone-Mousse  
mit frischem Obst 3,17,25 **6,90€**