

## **Empfehlungen der Küche**

### **Vorspeise**

|                                                                                                          |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Gebratene, hausgemachte Hirsch Maultaschen mit<br>Speck-Zwiebel Schmelze und Salat Bouquet 5-11,13,26,29 | <b>12,50€</b> |
| Große Portion mit Beilage Salat:                                                                         | <b>16,90€</b> |

### **Hauptgericht**

1. Hirschgulasch von Elßässer Jagd mit hausgemachten  
Semmelknödeln und hausgemachtem Rotkraut 5-11,13,17,26 **24,90€**
2. Geschmorte Lamm Haxe mit Speckbohnen und  
Rosmarinkartoffeln 26 **25,50€**
3. Naturgebratenes Seebarschfilet mit Fenchel, gerösteten  
Pistazien, feiner pikanter Kurkumasoße und Tagliatelle  
al Negro di Seppia 5-11,13,14,17,23,26 **25,90€**
4. Großer Salatteller mit gegrillten Hirsch-Streifen, gebratenen  
Pfifferlingen und hausgemachtem Brot 5-11,13,17,26,29 **22,50€**
5. Gnocchi mit cremiger Kürbisssoße, Parmesan  
und Salat 5-11,13,17,26,29 **16,90€**

### **Dessert**

|                                                                    |              |
|--------------------------------------------------------------------|--------------|
| Warmer, hausgemachter Apfelstrudel<br>mit Vanilleeis 5-11,13,17,20 | <b>6,90€</b> |
|--------------------------------------------------------------------|--------------|