

November/Dezember Empfehlung

Hokkaido Kürbis-Karottencremesuppe, vegetarisch
mit getrockneten Tomaten, Parmesanflocken und Brot

klein 5,90 € groß 8,90 €

Hokkaido Kürbisauflauf, vegetarisch

Kartoffeln, Schafskäse, Kirchererbsen, Bärlauch-Tomatensoße
mit Käse überbacken und ein kleiner Salat

20,90 €

Ravioli mit Kürbismousse gefüllt, vegetarisch

in Bärlauch-Sahnesoße, Kirschtomaten an Rucola, dazu Parmesan

18,50 €

Barbarie Entenbrust tranchiert

Maronen-Kartoffelpüree, Schalotten, Birne karamellisiert, Thymian-jus

23,90 €

Gänsebrust knusprig

Apfelrotkohl, Preiselbeersoße, Kartoffelkloß, Preiselbeer-Birne

22,90 €

Deftiges Wildragout "Heimische Jagd"

Rotkohl und Kartoffelkloß, Preiselbeer-Birne

20,90 €

Schweinefilet Medaillons

im Speckmantel, Masalasoße mit Schalotten, Möhren und Zucchini Streifen,
dazu Röstitaler und ein kleiner Salat

23,90 €

Rumpsteak aus der deutschen Färse „250g“

Champignons, Zwiebeln und Kräuterbutter, Bratkartoffeln, dazu ein kleiner Salat

28,90 €

Rinderroulade klassisch

Portwein-Jus, Rotkohl und Kartoffelkloß dazu ein kleiner Salat

22,90 €

Hausgemachter deftiger Grünkohl,

Bregenwurst oder Kasslernacken mit Petersilien-Kartoffeln und Senf

18,90 € / beides 20,90 €

Schlachter-Wurstplatte

mit 7 Sorten Wurst, Schmalz, Senf, Butter und Brot

20,90 €

Schokoladen-Soufflee

mit Vanilleeis und Puderzucker

7,50 €

November/Dezember Empfehlung