

SAISONKARTE

159	Hausgemachte Wildrahmsuppe mit Preiselbeer-Sahne	5,50 €
160	Pikante Kürbissuppe mit frischem Ingwer und Kürbiskernöl	6,00 €
10	Dümmersalat grüner Blattsalat mit frisch gebratenem Zander	16,00 €
27	Gebackener Aal nach Art des Hauses, mit Senfsauce, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	25,50 €
68	Schollenfilet im Kräutermantel gebacken mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	18,50 €
108	Das „CLEVER FIT“ Fitness-Steak Rumpsteak medium gebraten mit Rucola, Tomate, Spiegelei, Pinienkernen und Parmesan gratiniert (wahlweise mit Ofenkartoffel mit Kräuterquark + 3,50 €)	21,00 €
114	Matjes mit Zwiebelringen, grünen Speckbohnen und Bratkartoffeln	12,50 €
161	Wild-Burger „Hubertus“ mit saftigen Hirschmedaillons, geschwenkten Pfifferlingen und Rotkohl an Mandelkroketten und gefüllter Birne	20,50 €
167	Rehkeule „Waidmanns-Art“ mit geschwenkten Pfifferlingen, gefüllter Birne, Rosenkohl in Rahm und Kartoffelkroketten	22,50 €
168	„DER ROTE HIRSCH“ rosa gebratene Hirschmedaillons mit Preiselbeer-Walnusskruste an roter Biersauce dazu Broccoli, Spätzle und gefüllte Rotweinbirne	23,00 €
185	Gebratene Garnelen auf Kürbiscreme mit Rucola, Strauchtomaten, Pinienkernen und Parmesan dazu ofenfrisches Mehrkornbaguette	17,50 €