

SO SCHMECKT DER HERBST – JETZT WIRD'S WILD

- | | | |
|-----|---|---------|
| 159 | Hausgemachte Wildrahmsuppe
mit Preiselbeer-Sahne | 6,50 € |
| 160 | Pikante Kürbiscremesuppe
mit frischem Ingwer und Kürbiskernöl | 6,50 € |
| 161 | Wild-Burger „Hubertus“
mit saftigen Hirschmedaillons, geschwenkten Pfifferlingen und Rotkohl an Kroketten und gefüllter Birne | 22,50 € |
| 167 | Rehkeule „Waidmanns-Art“
mit geschwenkten Pfifferlingen, gefüllter Birne, Rosenkohl in Rahm und Kartoffelkroketten | 23,50 € |
| 168 | „DER ROTE HIRSCH“
rosa gebratene Hirschmedaillons mit Preiselbeer-Walnusskruste an roter Biersauce dazu Broccoli, Spätzle und gefüllte Rotweibirne | 25,50 € |
| 169 | Wildgans krossgebraten
auf Orangen-Pfeffersauce mit Rotkohl, gefüllter Birne und Kartoffelknödel | 24,00 € |
| 185 | Gebratene Garnelen auf Kürbiscreme
mit Rucola, Strauchtomaten, Pinienkernen und Parmesan dazu
ofenfrisches Mehrkornbaguette | 19,50 € |
| 108 | Das „CLEVER FIT“ Fitness-Steak
Rumpsteak medium gebraten mit Rucola, Tomate, Spiegelei, Pinienkernen und Parmesan gratiniert
(wahlweise mit Ofenkartoffel mit Kräuterquark + 3,50 €) | 22,00 € |
| 21 | NEU: Vegetarische Kürbis-Nudeln
Bandnudeln mit in der Pfanne geschwenkten Kürbiswürfeln, Champignons und Walnüssen auf Kürbiscreme | 18,50 € |

Unsere Dessertempfehlung

- | | | |
|-----|---|--------|
| 186 | Eingelegte Rotweinpflaume mit Zimt
an Walnusseis mit Sahnehaube | 7,50 € |
|-----|---|--------|