

Empfehlungskarte

Vorspeise

Kürbiscremesuppe mit Kernölperlen*	7,50 €
Hirschrücken Roastbeef mit mariniertem Rotkohlsalat und schwarzen Nüsse*	14,50 €
Wildkräutersalat mit gebratenen Pfifferlingen und Estragon-Vinaigrette*	11,50 €

Hauptgänge

Muskat-Kürbis-Kraut mit hausgemachten Käspresknödeln	19,50 €
Ragout vom Hirsch mit Spätzle, hausgemachtem Rotkraut und Preiselbeeren	24,50 €
Hirschrücken-Medaillons mit Bandnudeln, Pfifferlingen, hausgemachtem Rotkraut und Wacholderrahmsauce	29,50 €
Gebratene Barbarie Entenbrust auf Spitzkohlgemüse Hausgemachten Pfifferling-Kroketten und Preiselbeerjus	30,50 €

Dessert

Hausgemachter Zwetschgenstrudel mit Vanilleeis und Sahne	9,00 €
--	--------

* Glutenfreie Speisen



Alle Gerichte in dieser Karte sind in Euro (inkl. Steuern) ausgewiesen.
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.