

**F  
R  
O  
H  
E  
S  
N  
E  
U  
E  
S  
J  
A  
H  
R**

**Blumenkohlrahmsuppe mit gerösteten Mandeln 6,00**

**Gänsekraftbrühe mit Pfannkuchenroulade und Eierstich 6,00**

\*\*\*

**Räucherfischsteller mit Kräuterrührei und Röstkartoffeln  
12,50**

**Gebratene Poularde ( aus eigener Weidehaltung ) mit Backpflaumen und  
Champignons in Rahmsoße, Kartoffelkroketten und Salatteller  
15,50**

**Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsoße, Röstkartoffeln  
und gemischtem Salatteller  
15,50**

**Bandnudeln mit Champignons und Schweinefiletspitzen in  
Zwiebel – Senfsoße, Salatteller  
12,50**

**Frikassee von der Freilandpoularde ( aus eigener Weidehaltung ) mit  
Champignons in Weißweinsoße, Butterreis und Salatteller  
15,50**

**Wildragout mit Rotweinsoße, hausgemachten Spätzle  
und Apfelmus mit Preiselbeeren  
16,90**

**Hirschbraten mit Birne in Preiselbeersoße, Rotkohl und  
Kartoffelkroketten  
18,90**

**Steakteller mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Champignons  
Pommes frites und Salatteller  
19,50**

\*\*\*

**Herrencreme 3,90 Welfencreme 3,90**

**Zimt- und Schokoladeneis mit Orangensoße 6,90**

**Desserteller 6,80**