

Mittagkarte Donnerstag, 24. November 2022

Kürbisrahmsuppe 6,00

Geräuchertes Forellenfilet mit Kräuterrührei, Röstkartoffeln
und Salatgarnitur 14,80

Hausgemachte Wildbratwurst mit Spitzkohlgemüse
und Röstkartoffeln 13,50

Hausgemachte Gänsesülze mit Remouladensoße
Röstkartoffeln und Salatteller 12,50

Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsoße, Salzkartoffeln und
gemischtem Salatteller 16,90

Wildteller (aus heimischen Wäldern) mit Wildrahmsoße, Birne
Spitzkohl und Kartoffelkroketten 24,50

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterrahmsoße, Butterreis und
gemischtem Salatteller 21,50

Schweinelendchen mit Äpfeln in Calvadosrahmsoße, Kartoffelkroketten
und gemischtem Salatteller 21,90

Steakteller

mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Champignons, Pommes frites und Salat 22,50

1 Portion junge geschmorte Gans (aus eigener Weidehaltung) mit Rotkohl
Bratapfel und Kartoffelklößen 33,90

Herrencreme 4,50

Moccacreme mit Eierlikör 4,50

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne 5,50

Apfelcrumble mit Walnußeis und Vanillesoße 5,80

Hochzeitssuppe 5,50

Gemüseplätzchen mit Basilikumsoße (vegetarisch)

Reis mit gerösteten Erdnüssen, Salatteller

9,50

Kröstchen

Schnitzel mit Champignons auf Toast und

verschiedenen Salaten umlegt

15,30

Schlemmerteller

Schnitzel mit Champignons, Früchten, Gemüse

und Pommes frites

17,50

Rinderrückensteak mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln

Pommes frites und Salatteller

27,90