

Speisekarte im Oktober



Vorspeise:

- cremige Waldpilzsuppe 6,50
- 2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus 8,50

Vegetarisch:

- Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleier und Gewürzgurke 10,50



Fisch:

- Kibbelinge (8 Stk.) mit Remoulade und würzigen Bratkartoffeln 13,90

Saisonal:

- pikanten Wildschweinbraten an Burgundersauce mit Rosenkohl und Bratkartoffeln 18,50



- zartes Edelhirschgulasch vom Hirsch mit Apfelrotkohl und Serviettenknödel 19,50

- Wildschwein-Burger mit Salat, BBQ-Sauce, Tomate, Gurke und Kartoffelspalten 15,90

Klassiker:

- Bauernfrühstück mit Gewürzgurke 12,50

- pikantes Rumpsteak mit Kräuterbutter und Kartoffelstäbchen 25,80

- kleinen – frischen Salatteller 4,50

Dessert:

- Basilikum-Sauerrahm-Eis mit Sahne 6,50

