Kürbiscremesuppe ^L

€ 6,-

...als kleine Portion zu € 4,- in der Kaffeetasse

klare Wildbrühe mit Steinpilzeierstich & bunten Gemüsen ^{H,L,U}

€ 6,50

...als kleine Portion zu € 4,50 in der Kaffeetasse

Birnencrostini mit Gorgonzolacreme & krossen Speckstreifen

^{A,L,2,3} € 6,-

Brioche Bruschetta mit Roastbeef & Steinpilzbirnen- Chutney

^{A,B,C,D,L} € 7,50

Kürbis- Ratatouille mit gebackenen Cheddarklößchen ^{A,H,L,1}

€ 16,-

zweierlei Kohl & Quitten aus dem Ofen mit Kartoffelspalten
und Blumenkohlhumus ^W

€ 14,-

hausgemachte Wildsülze vom heimischen Reh & Wildschwein
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln ^{2,3,H,U,V}

€ 13,-

Herrentoast kleine Rindersteaks mit geschmorten Zwiebeln
& Champignons sowie Salatgarnitur ^{A,H,L}

€ 20,-

gebratene Hähnchenbrust an Paprika- Maisgemüse
& Kartoffel- Wedges

€ 26,-

Schweinefilet an Gorgonzolasoße, Birnenspalten
& Blattspinat dazu Gnocchis ^{A,L,U,2}

€ 27,50

knusprige Orangenente mit zweierlei Kohl & Quitten
aus dem Ofen dazu Kartoffelgratin ^L

€ 27,50

Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst,
Kassler, Bauch & Bratkartoffeln ^{2,3,D,V}

€ 18,00 //-oder mit zwei Würstchen € 22,50

Kabeljau unter der Walnuß- Brioche- Kruste
auf Weißweinsahne und geschmorten Pilzen ^{A,,B,C,D,L,I,O}

€ 28,-

paniertes gebratenes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln
& Champignonrahm oder Paprikasoße ^{A,H,L,2,3}

€ 20,- oder als Probierportion zu € 13,50

Wildschweinmedaillons mit Kürbisspätzle
& gebratenen herbstlichen Gemüsen ^{A,H,U}

€ 29,-

Vanille Mascarponecreme mit Fruchtkompott ^L
€ 3,80

Amarettogläschen mit Espresso, Walnusseis,
Sahne & Amarettini
A,H,L,O,1,9 € 5,-

Birnenparfait an Holunderspiegel ^{H,L}
€ 7,-

Ofenkürbis mit Ahornsirup, (vegan-_{vg}) Vanilleeis
& Mus vom Gravensteiner Apfel ^L
€ 6,50

Vg=Vegan

08.10.2025 :: alle Preise Inklusiv Preise :: Zusatzstoffe & Allergene liegen aus

*Bei allen Fritteisengerichten können Gluten und Ei enthalten sein :: Irrtum vorbehalten