

Unsere Spezialitäten/ our specials

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
pumpkin – creamsoup with roasted pumpkin seeds
8,00 €

Frischer Feldsalat
mit Speck, Croûtons und Frenchdressing
fresh lamb's lettuce
with bacon, croutons and french dressing
11,90 €

Ragout vom heimischen Wild
mit Waldpilzen und Preiselbeeren
serviert mit Rotkohl und Kroketten
ragout from local game with mushrooms and cranberries
with red cabbage and croquettes
21,90 €

Wildschweinmedaillons
an Thymianjus und Bohnenbündchen
serviert mit Kroketten
wild boar medallions
in a thyme jus and green beans with bacon
served with croquettes
23,90 €

Pilzrisotto mit Zander
an Parmesan und frischen Kräutern
mushroom risotto with zander
served with parmesan and fresh herbs
27,80 €

Süßkartoffelgnocchi-Gemüsepfanne
mit gebratenem Gemüse (Zucchini, Paprika, Kürbis)
sweet potato gnocchi and vegetable stir-fry
with roasted vegetables (courgette, peppers, pumpkin)
18,90 €

Kaiserschmarrn mit Rosinen an Zwetschgenkompott und Vanilleeis
„Kaiserschmarrn“ with raisins, served with plum compote and vanilla ice cream
10,90 €