

Aperitif der Jahreszeit

GIN QUIT

Stachelberg Gin mit Quittensaft, Eiswürfel und Zitrone á 5,50 €

Apfelglühwein

unser Apfelmost mit Gewürzen verfeinert 0,2 l á 3,00 €

Vorspeise

Rehfilet

Pastinaken Walnuß Salat

Apfelpüree

12,90 €

Welsfilet

Kartoffelfrikadelle

Gurken in Dill-Kren-Rahm gekocht

11,90 €

Suppe

Rinderkraftbrühe

Leberklößchen und Schwimmerla

5,90 €

Schwarzwurzelcremesuppe

Speckbrotkrusteln

6,50 €

Hauptgericht

Sauerbraten von der Rehkeule

-Lebkuchensoße-

Blaukraut

Kartoffelklöße und Preiselbeeren

14,90 €

Gockelbrust

feine Bandnudeln aus der Pfanne

-mit Brokkoli und Walnüssen-

Endiviensalat

18,90 €

Rückensteak vom Bullen

Kürbisgnocchi

Gratinierter Fenchel

23,90 €

Lackierte Entenbrust

Schwarzwurzel Risotto

Feldsalat

22,90 €

FrISChe FISChe

Lachsforellenfilet
Zitronenbutter
Blattspinat und Salzkartoffeln
19,90 €

Zanderfilet und krosser Speck
Bohnakern
Baumwollne Klöß
22,90 €

Karpfenspezialitäten

1/2 Karpfen „Gebacken“ oder 1/2 „Pfefferkarpfen“ gebacken
Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller
12,50 €

Karpfenfilet (praktisch grätenfrei)
„Gebacken“ oder als „Pfefferkarpfen“
Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller
13,50 €

1/2 Karpfen „Blau“ (auch als Filet möglich)
zerlassener Butter, Sahnemeerrettich,
Salzkartoffeln und Salate
13,00 €

Vegetarisch

Spinat-Semmelklöße
- braune Butter und geriebener Bergkäse -
Salatteller
12,90 €

Frische Blattsalate im Balsamessigsud
gebratenen Pilzen und gerösteten Körnern
8,90 €

Dessert

Lebkucheneis
eingelegte Orangen
Mandarinenschaum
8,50 €

Joghurt Panna Cotta
Zitrusfrüchtesalat
Limettensorbet
8,50 €

Mövenpick Eis
Kugel á 1,50 €