



Vorspeisen

Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken

6,00 Euro

Rinderkraftbrühe mit Maultaschenstreifen

6,00 Euro

Gebackener Camembert an Blattsalat in
Hausdressing und Preiselbeeren

7,50 Euro

Hauptgänge

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes,
Preiselbeeren und Salat

18,00 Euro

Pfefferrahm Schnitzel mit Pommes und Salat

19,00 Euro

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken
und Käse , Pommes und Salat

19,00 Euro

Rumpsteak vom deutschen Jungbullen mit
hausgemachter Kräuterbutter, Pommes und Salat

25,50 Euro

Zwiebel-Steak vom deutschen Jungbullen mit
gebratenen Zwiebeln und Pommes

26,50 Euro

Rehrücken auf Wild-Jus mit Apfelrotkohl
und Spätzle

26,00 Euro

Ragout vom heimischen Wild in herzhafter
Rotwein-Preiselbeer-Soße mit Rotkohl und Spätzle

22,00 Euro

Großer Salatteller in Hausdressing mit
Rohkostsalaten, saisonaler Garnitur und gebratenen
Hähnchenstreifen

18,00 Euro

Oder

Mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren

15,00 Euro

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und
Beilagen Salat

16,00 Euro

Lachsfilet „Toskana“ auf einer
Tomaten-Paprika-Soße mit Nudeln und Salat

24,00 Euro

Dessert

Arme Ritter mit Zimt-Zucker an Vanillesoße
und Nuss Eis

6,50 Euro

Coupe Dänemark

3 Bällchen Vanille Eis auf Sahne
mit Schokoladen Soße

6,00 Euro

