**Empfehlungen des Tages**

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis mit Kürbiskernen **5.50 €**

Möhren-Ingwer-Kokosrahmsuppe mit Garnele **5.90 €**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

„Wildpfanne“

Allerlei vom Wild mit gefüllter Frucht,

Wintergemüse und Schupfnudeln. **22.90 €**

½ Bauern-Grillente mit Apfelrotkohl,

Birne mit Preiselbeeren und Spätzle**. 18.50 €**

Ragout vom Engdener Hirsch mit Pilzen und Kräutern in Rotweinjus, hausgemachte Klöße und Salatteller. **16.90 €**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

 Lammhüftsteaks mit Kräutern gebraten an Rotweinjus, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln.  **19.50 €**

Geschmorte Ochsenbacke mit Rotweinschalottensauce,

Kartoffelpüree und Bratgemüse.

**17.50 €**

De Bakker´s Nordic-Craft-Beef-Burger“ belegt mit karamellisierten Zwiebeln, gebratenen Champignons, Cheddarkäse & Sc. Aioli, Salatgarnitur & Fritten. **14.90 €**

„Surf and Turf“ Rinderfiletsteak im Speckmantel an Rotweinsauce und gebratene Riesengarnelen auf Teriyakigemüse, dazu Rosmarinkartoffeln. **25.90 €**