

Suppen

Wildkraftbrühe mit Flädle

6,80 €

Tomatencremesuppe

mit Basilikum

6,50 €

Steinpilzcremesuppe

7,20 €

Hauptgerichte:

Gebratene Fischfilets

auf Rahmwirsing dazu Petersilienkartoffeln

22,00 €

Knusprige halbe Ente

mit Madeirajus, Apfelrotkohl und

hausgemachte Kartoffelklöße

23,00 €

Hirsch-Edel-Ragout mit Pfifferlingen,

gefüllter Pfirsich mit Preiselbeeren,

hausgemachtem Rotkohl und Kroketten

22,50 €

*Lütauer Grünkohlplatte
mit Kassler, Kohlwurst und Schweinebacke,
dazu Röstkartoffeln **oder** auf Wunsch Salzkartoffeln
18,00 €*

*Rumpsteak
ca. 200g 23,00 €
ca. 300g 29,50 €
mit Kräuterbutter, Champignons, Zwiebeln,
Kroketten und Baguette*

*Roastbeef „kalt“
ca. 180g 19,00 €
ca. 220g 22,50 €
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln*

Vegetarisch:

*Hausgemachte Semmelknödel
auf Pilzragout mit sautierten
Kräuterseitlingen
17,80 €*

Das kleine Adventsmenü

*Tomatencremesuppe
mit Basilikumsahne*

*Hirsch-Edel-Ragout mit Pfifferlingen,
gefüllter Pfirsich mit Preiselbeeren,
hausgemachtem Rotkohl und Kroketten*

oder

*Gebratene Fischfilets
auf Rahmwirsing dazu Petersilienkartoffeln*

*Kleines Adventsdessert im Weckglas:
Weihnachtliche Orangencreme
mit Spekulatius*

**Menüpreis
33,00 €**