

Saison Menü | Seizoensmenu

911. Hausgemachte Kürbiscremesuppe, Kürbiskernen 5,90
Pompoenroomsoep

518. Blattsalat mit Himbeerdressing, Serrano Schinken, Ciabatta 9,90
Bladsalade met framboosdressing, serrano ham & Ciabatta

519. Mediterraner Gemüsestrudel, Tomatensugo, gebackenem Ziegenkäse 10,90
Mediterrane groente strudel, tomatensaus, gebakken geitenkaas

520. Gebratenes Doradenfilet, Zucchinirisotto, Safranschaum, Tomate konfiert 21,90
Gegrilde doradefilet, courgette risotto, saffraanschuim, gekonfijte tomaten

521. Lamnhüftsteak, Speckbohnen, Bratkartoffeln 21,90
Lamsbiefstuk (bovenbil), spekbonen, gebakken aardappel

522. Sellerie- und Kohlrabischnitzel, Rosmarinkartoffeln, Tomatensauce 12,90
Selderij en koolraap schnitzel, rosmarijn aardappel, tomatensaus

930. Hirschragout mit Apfelrotkohl und 2erlei Knödel 19,90
Hertenragout, rode kool met appel en twee soorten knoedel

258. Bratappelvariationen im Glas 7,90
Appelbol variatie in glas

Tagesmenü

537 Als 3-Gang Menü (ohne Salat, Frühlingsrollen) € 17,90

538 Als 4-Gang Menü € 19,90

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen
Herbstliche Salat Variation mit Kürbisfrühlingsrollen

Hirschragout mit Apfelrotkohl und 2erlei Knödel
Creme Brulee von der Tonkabohne

936. Ribeye Steak (300 gr) € 27,90

Kürbis-Sellerie Pürree, Orangen-Pfeffersauce, Frisches Marktgemüse
Sie können sich die Beilagen und Saucen individuell selbst zusammenstellen

511. Gänsekeule

mit Apfelrotkohl, glacierten Maronen und Kartoffelknödel € 19,90

Frische Bauern Ente

938. ¼ Ente € 14,90

939. ½ Ente € 19,90

mit Apfelrotkohl, glacierten Maronen und Kartoffelknödel

Nach (telefonischer) Vorbestellung servieren wir ihnen am Samstags- und Sontags:

935. Tomahawk Steak (1.2 kg) für 2 Personen. Preise p.P. € 32,90

Kürbis-Sellerie Pürree, Orangen-Pfeffersauce, Frisches Marktgemüse
Sie können sich die Beilagen und Saucen individuell selbst zusammenstellen

Über ihre Reservierung freuen wir uns