

Unsere herbstlichen Empfehlungen



Vorspeise:

Blattsalate der Saison mit hausgebeiztem Lachs, gebratenem Fisch und Garnele 14,00

Suppe:


Kürbisschaumsüppchen mit Croutons und Sahnehäubchen 6,00


Vegetarisch :

Kartoffelgnocchis in Käse-Sahnesauce mit gebratenen Steinchampignons und buntem Salatteller 15,80

Hauptgerichte:

Wild aus der Region:

 Rehragout (ohne Bein) in herzhafter Lembergersauce mit Apfelrotkraut und Serviettenknödel 23,50

 Zarte Rehsteaks auf Wildrahmsauce mit gebratenen Steinchampignons, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller 28,50

zu unseren Wildgerichten reichen wir hausgemachtes Zwetschgenchutney

Unsere Fischempfehlung:

Lachsschnitte in leichter Kräuter-Sahnesauce mit Bandnudeln und Blattsalaten der Saison 22,50

Fischgrillteller „Provencale“ mit Butter, Tomate, Kräutern, dazu Kartoffele und Blattsalate der Saison 25,00