

Herbst Fest

- Poiré** Birnen-Aperitif € 4,60
Dieser goldgelbe schäumende Wein wird aus reinem frischem Birnensaft der speziellen Birnensorte "Plant de Blancs" hergestellt.
Ein herrlich fruchtiger Genuss mit wenig Alkohol (nur 3%)
- Cremesuppe vom Hokkaidokürbis** € 5,60
mit Kokosmilch und gerösteten Kürbiskernen
- Salat von Blattspinat** € 13,90
in Himbeeressig und Walnussöl
mit rosa gebratener Entenbrust und Entenbratleber
- Halbe Backente** € 19,50
frisch aus dem Ofen 
mit Rotkohl und Zwillingssknödel
- Wildschweinbratwurst** € 11,50
dazu Kartoffel-Kürbispüree
- Perlhuhnbrust** € 16,90
auf Rahmwirsing dazu Walnuss-Traubenragout und Schupfnudel
- Kartoffelfännchen** € 10,90
ha Bratkartoffel mit knusprigem Bacon,
Kräuterchampignons und zwei Spiegeleier
- Kartoffelrösti-Teller** € 10,90
gratiniert mit: 
- Kräuterfrischkäse,
- Preiselbeer-Camembert,
- Tomaten, Basilikum und Mozzarella,
- Oliven, getrocknete Tomaten, Schlotten und Ziegenkäse
- Edelgulasch vom Reh** € 16,50
dazu Kartoffelklöße mit Preiselbeeren gefüllt
- Marillenknödel** € 6,50
geschmälzt in Butter und Semmelbrösel dazu Vanilleeis