

## Suppen und Vorspeisen

<b>Hokkaido-Kürbissuppe</b> mit Kernöl	4,90
<b>Kartoffelsuppe</b> mit gerösteter Blutwurst	4,90
<b>Feldsalat</b> mit Speckchips, Croutons und gerösteten Kernen	6,90
<b>Überbackener Hirtenkäse</b> mit Tomate/Peperoni und Olivensalsa	8,90
<b>Salatbuffet</b> (gemischte Rohkost- und angemachte Salate)	3,90

## Herbstwein-Empfehlung

<b>Dornfelder Rotwein</b> trocken 1/4 L	
Erzeugerabfüllung Weingut Manz, Wachenheim	5,50

## Herbstmenü 24,90

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

\*\*\*

**Geschmorter Braten von der Hirschkalbskeule**

Speckchampignons, Wirsing, Walnüsse und Kartoffelknödel

\*\*\*

**Dessert nach Wahl**

z.B. Eisparfait mit Sauerkirschen/Apfelstrudel/Schokoküchlein

Weinempfehlung 1/4 5,50

Cuvée Franz Rotwein trocken, silberner Kammerpreis  
Gutsabfüllung August Ziegler, Maikammer

## Weitere Hauptgerichte

<b>Pfannkuchen</b> gefüllt mit Spinat und Hirtenkäse, an Blattsalatbouquet	11,90
<b>Schlutzkrapfen</b> hausgemachte Maultaschen mit Spinat/Ricotta gefüllt, Kräutersoße und kleine Gemüswürfelchen	12,90
Hausgemachte „ <b>Falafelbällchen</b> “ von Kichererbsen mit Knoblauch-Schmand und Pommes frites	11,90
<b>Hähnchenbrustfilet</b> vom Grill, mit Pfefferhaube Hokkaidokürbisgemüse und Kartoffelkroketten	15,90
Gedünstetes <b>Barschfilet</b> mit Kräuterkruste auf Kürbisbett und Dauphinekartoffeln	18,90
<b>Lendenpfanne vom Schweinefilet</b> mit Käsespätzle, frische Rahmchampignons und geröstete Zwiebeln	17,90
<b>Jäger-Schnitzel</b> vom panierten Schweinerücken mit frischen Rahmchampignons und hausgemachte Eierspätzle	12,90
<b>Schweizer-Schnitzel</b> vom panierten Schweinerücken mit Schinken-Käse überbacken, Frischkäsesoße und Pommes frites	12,90
<b>Herrensteak</b> vom Grill vom Schweinerücken -mind. 300g Rohgewicht- mit frisch geröstetem Knoblauch, Kräuterbutter und Pommes frites	15,90
<b>Pfeffersteak</b> vom Grill, vom argentinischen Rind mit Pfefferrahm, milde Peperoni, Röstzwiebeln und Kartoffelrösti	18,90
<b>Spezialität: zarte Leber vom Jungrind</b> mit Preiselbeerapfel Dornfelder Rotweinsauce, Röstzwiebeln und hausgemachte Eierspätzle	15,90
Geschmorter <b>Braten von der Hirschkalbskeule</b> mit Speckchampignons, Wirsinggemüse, Walnüsse und Kartoffelknödel	19,90

## Desserts

<b>Apfelstrudel</b> mit Eiskugel und Vanillesoße	6,50
<b>Eis-Parfait</b> mit Sauerkirschen	6,90
Hausgemachtes <b>Schokoküchlein</b> mit flüssigem Kern und Vanillesoße	5,90