

SPEZIALITÄTEN ZUR JAHRESZEIT

VORSPEISEN

PILZE-SALAT

gebratene Waldpilze | Feldsalat | Speck |
Kräuter – Croutons

4,7,9,10,
12

13,00 €

GEBRATENE HÄHNCHENLEBER

Zwiebeln | Granatapfelsauce | Brioche

7,10

13,00 €

GETRÜFFELTE SELLERIECREMESUPPE

Kräuter-Croûtons

7,11,13

8,50 €

MARONENCREMESUPPE

Gänsepraline

4,7,11,13

9,50 €

HAUPTGERICHTE

DREIERLEI VOM KALB

3,7,12,13 **38,50 €**

Rotweinsauce | geschmorte Kalbsbäckchen |
gebratener Kalbsrücken | gebackene Kalbs-
Praline | Kartoffelstampf | Wurzelgemüse

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

3,7,12,13 **32,50 €**

Potweinsauce | Kartoffelpüree | Wurzelgemüse

DUETT VOM WILD

3,7,12,13 **38,50 €**

rosa gebratener Rehrücken | Geschmorte
Hirsch-Keule | Glühweinsauce | Wurzelgemüse
| Kartoffel-Gratin

REHRÜCKEN

3,7,12,13 **34,50 €**

rosa gebratener Rehrücken | Glühweinsauce |
Wurzelgemüse | Kartoffel-Gratin

GESCHMORTE GÄNSEBRUST ODER GÄNSEKEULEN

1, 3,7,9,8,11 **39,00 €**

Orangensauce | Apfelrotkohl | Klöße in
Semmelschmelze | glasierte Maronen

GNOCCHI MIT TRÜFFELFÜLLUNG

1, 3,7,9 **18,50 €**

Gnocchi gefüllt mit Trüffel und Mozzarella |
getrüffelte Selleriecreme

DESSERTS

BRATAPFEL MIT MARZIPAN

4,6,7,8 **9,50 €**

Mandel | Vanilleeis