Herbstkarte

Hausgemachte Kürbiscremesuppe 9,80 €
mit Kräutersahne

Das Beste von der Gans 33,90 €
Brust & Keule, Wildgeflügeljus, Apfelrotkohl & Semmelknödel

Rinderfiletsteak „Madagaskar“ ca. 200g 35,90 €
mit pikanter Pfefferrahmsauce, Bohnenbündchen & Bratkartoffeln

Klassische ½ gebratene Entenbrust 26,90 €
mit Orangensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Wildragout „Försterin Art“ 23,90 €
mit Waldpilzsauce, Butterspätzle & Feldsalat an Himbeerdressing

Rotwildbraten „Baden Baden“ 22,90 €
mit gefüllter Birne, Speckrosenkohl & Kroketten

Pinsa 16,90 €
mit Kräutercreme, frischen Champignons, Speck, Zwiebeln,
Cherrytomaten, Rucola & Käse

Grünkohl-Liebe auf den Teller

Grünkohleintopf 12,90 €
mit Kartoffeln, Kasseler, Wurst & Bauchspeck

Grünkohl klassisch 21,90 €
mit frischer und geräucherter Kohlwurst & Ochsenbratwurst
wahlweise mit Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln

Grünkohlplatte mit allem 25,90 €
mit frischer geräucherter Kohlwurst,
Kassler, Bauchspeck & Ochsenbratwurst
wahlweise Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln

Dessert

Herbstlicher Dessertteller 9,80 €
Walnusseis mit warmen Pflaumen &
Pistazieneis mit Feigen & Sahne

Schokoladenmousse 8,90 €
mit Kirschgrütze