

Vorspeisen & Suppen

Kleiner bunter Salatteller an unserem hausgemachten Kräuter-Dressing

Würziger Wildkräutersalat an geräuchertem Hirschschinken, Schwarzbrotcroûtons & Quittengelee

Ofenfrisches Tellerrösti mit Kräuterschmand, Räucherlachs & Wildkräuterbouquet

Feine Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl & Sahnetupfer

Kräftige Rinderkraftbrühe mit feinen Markklößchen & bunten Gemüsestreifen

Hauptgerichte

Große bunte Salatvariation an Kräuter-Dressing zu gebackenem Schafskäse mit Apfelspalten, Walnüssen & Rosmarinhonig

Große bunte Salatvariation an Kräuter-Dressing zu gebratenen Rumpsteakstreifen mit Gewürzbutter

Hausgebackene Quiche vom Herbstgemüse unter der würzigen Käsehaube an Kräuterschmand & kleinem Salatbouquet

Würziges Kürbis-Kartoffelcurry im wilden Reisbett, bunte Salate, Süßkartoffelchips -vegan-

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit fruchtigem Quittengelee auf Kürbis-Kartoffel-Curry

Zarte Zanderfilets an leichter Riesling-Kräutersauce, buntem Herbstgemüse & feinem Wildreis

Paniertes Cordon Bleu vom Jungschwein mit Zwiebeln, Käse & Speck, dazu Waldpilzrahmsauce & Pommes frites

Klassisch geschmorte Rinderroulade an kräftiger Rotweinjus, dazu Rotkraut & Kartoffelstampf

Rumpsteak vom deutschen Jungbullen ca. 250g an Gewürzbutter, Schmorzwiebeln & frittierten Kartoffelecken

Wildgerichte

Herzhaftes Wildgulasch mit Champignons, Preiselbeerbirne & feinen Butterspätzle

Zarte Hirschrückenmedaillons an cremiger Waldpilzrahmsauce, dazu Herbstgemüsebouquet & knuspriges Ofenrösti

Feine Scheiben von der gebratenen Rehleber mit geschmorten Zwiebeln & Äpfeln an Kartoffelstampf

Ausgelöste, geschmorte Hirschhaxe an Rotweinjus & Apfelbeignet mit Preiselbeeren, dazu Rotkraut & gebutterte Eierspätzle

Flammkuchen & Vespergerichte

Flammkuchen mit Crème Fraîche, Lauch, Speck & Zwiebeln

Flammkuchen mit Crème Fraîche, Lauchstreifen, Zwiebeln, würzigem Schafskäse, Kartoffelscheiben, Birnenspalten & Thymianhonig

Zwei gebackene Camemberts an Preiselbeeren, Salatbouquet & Buttertoast

Paniertes Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln & Kräuterbutter auf Bauernbrot

Gebratene Blutwurst an Apfelmus, geschmorten Apfelspalten & Kartoffelstampf

Dessert

Großer Dessertbecher mit Walnusseis, Honig-Joghurt, Apfelmus, Sahne, geschmorten Apfelspalten & Müslitopping

Lauwarmes Schokoküchlein an Málagaeis, beschwipstem Waldbeerenragout & Sahnetupfer

Zwei gebackene Apfelringe an cremiger Vanillesauce & feinen Butterstreuseln