

Aktuelle Wochenempfehlung

Waldpilzcremesuppe dazu reichen wir Baguette	8,90 €
Ofenfrische Gänsebrust an Orangensauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße mit Bröselbutter	31,90 €
Rosa gebratene Entenbrust an Pfeffersauce, dazu Pfirsichspalten, Kroketten und ein Salatteller vom Buffet	29,90 €
Wildragout Zartes Ragout vom Wildschwein und Hirsch, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße mit Bröselbutter	26,90 €
Wild Burger Hacksteak vom Wildschwein mit Preiselbeersauce, gebratenen Champignons, Zwiebeln und Salat, dazu Süßkartoffelpommes und Trüffelmayonnaise ~ Als vegetarische Variante mit einem Linsen-Patty	19,90 € 18,90 €
Zarter Hirschbraten an Pilzrahmsauce, dazu Rosenkohl, Kartoffelklöße mit Bröselbutter und Preiselbeerbirne	24,90 €
Vegetarischer Hackbraten an Pilzrahmsauce, dazu Rosenkohl, Kartoffelklöße mit Bröselbutter und Preiselbeerbirne	22,90 €
<u>Unsere Dessertempfehlung:</u> Weihnachtliche Lebkuchencreme	7,90 €
Affogato Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	5,20 €
Sgroppino Eine Kugel Zitronensorbet aufgegossen mit Secco Frizzante	5,90 €

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die
in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten

Vorspeise

Gebackene Champignons mit Aioli und Baguette	7,90 €
Vegane Tomatencremesuppe, dazu Baguette	6,90 €
Halber gebackener Camembert mit Preiselbeeren an einer Salatgarnitur, dazu Baguette	9,90 €

Hauptgang

Großer Salatteller „Fitness“ Bunte Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Obst der Saison, dazu frisches Baguette und Joghurtdressing	16,50 €
Großer Salatteller „Datteln“ Bunte Blattsalate mit Schafskäse, Walnüssen und Datteln, dazu frisches Baguette und Vinaigrette	16,50 €
Veganer-Burger Burger mit hausgemachtem Gemüsebratling, veganem Käse, Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebeln, Salat und Kräutermayonnaise, dazu Süßkartoffelpommes	18,50 €
Veganes Curry Gebratene Champignons, Paprika, Zwiebeln und Zucchini in einer Curry-Knoblauch-Sauce, dazu Reis	16,50 €
Bunter Fischteller Filets vom Lachs, Seehecht und Rotbarsch an Dillsauce, dazu Petersilienkartoffeln und frische Gemüsestreifen	23,50 €
Hühnerbrust „Hawaii“ Hühnerbrust im Knuspermantel mit Ananas und Käse überbacken dazu Preiselbeeren, Röstinchen und ein Salatteller vom Buffet	16,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu Pommes Frites und ein Salatteller vom Buffet	19,90 €
~ Als vegetarische Variante mit einem Kohlrabischnitzel	18,90 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Paprikasauce, dazu Pommes Frites und ein Salatteller vom Buffet	19,90 €
~ Als vegetarische Variante mit einem Kohlrabischnitzel	18,90 €
Zwei Schweinemedallions mit Tomate und Mozzarella überbacken an Pfeffersauce, dazu Röstitaler und ein Salatteller vom Buffet	17,50 €
Reine – Burger Burger mit hausgemachtem Hacksteak, Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebeln, Salat, gebratenem Bacon, rauchiger Barbecuesauce und Käse, dazu Twisterkartoffeln	18,90 €
Wiehen - Pfanne Drei Schweinemedallions an Bratkartoffeln und buntem Gemüse mit Sauce Hollandaise, dazu Spiegelei und gebratenem Bacon	20,90 €
Grillteller Steaks vom Rind, Geflügel und Schwein, dazu Bacon, geschwenkte Speckbohnen, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	25,90 €
Rumpsteak „Bohnen“ Rosa gebratenes Rumpsteak (200g) an Speckbohnen, dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln	29,90 €

Beilagenänderungen: Süßkartoffelpommes und Bratkartoffeln + 1,-€

Dessert

Gemischter Eisbecher Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit Sahnehaube	5,00 €
Zitronensorbet Becher Zwei Kugeln Zitronensorbet an frischem Obstsalat	5,50 €
Verwandlungskünstler Raffinierter Eisgenuss aus Vanilleeis in Amarettini-Brösel gerollt auf einem Karamellspiegel mit Sahnehaube und Fruchtdekor	5,50 €
Panna Cotta mit Himbeersauce und Sahnehaube	5,50 €