



Herbst - Winterkarte



- Exzellente Wildkraftbrühe mit Sherry abgerundet* € 4,80
- Delikate Kürbisrahmsuppe mit Ingwer & Anis verfeinert* € 4,80
(Allergene: Lactose, Sellerie)
- Geräuchertes von Wild & Gans, Feldsalat mit Waldbeerendressing* € 9,80
geröstete Brotwürfel & Speck, (Gluten, Laktose)
- Münsterländer Sauerbraten in Soße, Apfel - Zimt- Rotkohl,* € 13,80
Kartoffelklöße aus Kartoffeln, Kartoffelstärke, Ei, & gefüllt mit Weißbrotroutons
- Edles Wildragout von Hirsch & Wildschwein in Rotwein-Thymiansoße,* € 15,90
Rosenkohl, Pilze, Kartoffelkrusteln aus rohen & gekochten Kartoffeln,
Ei, Rosmarin, in Öl gebacken

Unser Tipp:

- Knuspriger Gänsebraten in Beifuß-Cognacjus* € 16,90
Apfel - Zimt- Rotkohl, Kartoffelklöße aus Kartoffeln, Kartoffelstärke,
Ei, & gefüllt mit Weißbrotroutons



- Hirschkeulenbraten in Wacholderrahm* € 16,50
Rosenkohl, Pilze, Kartoffelkrusteln aus rohen & gekochten Kartoffeln,
Ei, Rosmarin, in Öl gebacken
- Medaillons vom Wildschwein & Reh in Holundersoße,* € 22,50
Steinpilze, Rosenkohl, Kartoffeltaler
- Dessert: Winterlicher SchokoTraum* € 5,50

Unser Herbst - Winter- Menü

Kürbisrahmsuppe mit Ingwer & Anis verfeinert

Medaillons vom Wildschwein & Reh in Holundersoße,
Steinpilze, Rosenkohl, Kartoffeltaler

Winterlicher Schoko-Traum

€ 27,50

(Allergene: Hühnerei, Lactose, Zitrusfrüchte, Gluten)

