



# Herbst - Winterkarte



- Excellente Wildkraftbrühe mit Sherry abgerundet** € 5,80  
**Delikate Kürbisrahmsuppe mit Ingwer & Anis verfeinert** € 5,80  
*(Allergene: Lactose, Sellerie)*  
**Münsterländer Sauerbraten in Soße, Apfel - Zimt- Rotkohl,** € 14,80  
**Kartoffelklöße aus Kartoffeln, Kartoffelstärke, Ei, & gefüllt mit Weißbrotcroûtons**  
**Edles Wildragout in Rotwein-Thymiansoße, Pilze, Rosenkohl,** € 18,50  
**Kartoffelkrusteln aus rohen & gekochten Kartoffeln, Ei, Rosmarin, in Öl gebacken**

## Unser Tipp für 4 Personen: 1 ganze Gans

**Inklusive Festtagssuppe, Knuspriger Gänsebraten, Beifuß-Cognacjus**  
**Apfel - Zimt - Rotkohl, Kartoffelklöße, Marzipanapfel, herbstliches Dessert**  
**& 1 Fl. 0,75 l Rotwein Preis pro Person € 28,50** *(Allergene: Nüsse, Ei, Gluten)*



- Hirschkeulenbraten in Wacholderrahm** € 18,50  
*Pilze, Rotkohl, Kartoffelklöße*  
**Knuspriger Gänsebraten, Beifuß-Cognacjus, Marzipanapfel,** € 21,50  
**Apfel-Zimt-Rotkohl, Kartoffelklöße, (Allergene: Gluten, Ei, Sellerie)**  
**Medaillons vom Wildschwein & Reh, Holunderauszug** € 23,50  
*Pilze, Rosenkohl, Kartoffelkrusteln aus rohen und gekochten Kartoffeln, Ei, Rosmarin, in Öl gebacken*  
**Herbstliche Dessertvariation** *(Allergene: Ei, Gluten, Nüsse, Laktose)* € 6,50



## Unser Herbst - Winter- Menü

**Excellente Wildkraftbrühe mit Sherry abgerundet**

\*\*\*\*\*

**Rosa gebratener Rehrücken, Kirsch - Portwein-Auszug**  
**Kräuterlinge, Rosenkohl, Kartoffelkrusteln aus rohen und gekochten**  
**Kartoffeln, Ei, Rosmarin, in Öl gebacken**

\*\*\*\*\*

**Herbstliche Dessertvariation**

€ 29,50

*(Allergene: Hühnerei, Lactose, Zitrusfrüchte, Gluten)*