

Herbstliches mit Wild

Vorspeisen

Terrine vom Hirsch mit Trompetenpilzen auf marinierten Rosenkohlblättern

Rosa gebratene Entenbrust auf Perlgraupensalat

Wachtelgalantine mit roter Zwiebelmarmelade

Feldsalat mit gebackenen Champignons

Sauer eingelegtes Forellenfilet

Kartoffel- Pfifferlingsalat

Räucheraal auf Linsensalat

Cremesüppchen von Karotten und Ingwer

Dazu Bauernbrot, Butter, Radieschen und Kräuterquark

€17,50

Hauptgerichte

Ragout vom Soonwaldreh mit Maronen, Rotkohl und kleinen Semmelknödel

Dazu Vegetarisches :Schnitzel von Muskatkürbis auf Selleriegemüse

€18,-

Desserts

Gefüllter Bratapfel mit Rumsauce

Pochierte Holunderbirne mit Walnußhalbgefrorenem

Quarkstrudel mit Weinschaum

€8,50