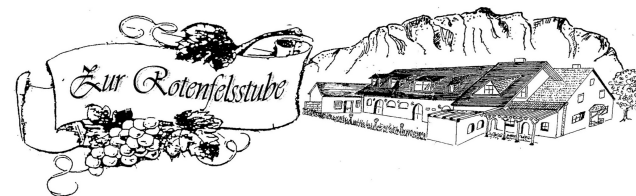


Empfehlung
!!Nur so lange der
Vorrat reicht!!



Hauptspeisen

Bellheimer Doppelbock

(Gluten)

0,33 l € 2,90

Glühwein

0,2 l € 3,90

Seelachsfilet in Dillsauce

dazu Kürbisrisotto und asiatischem

Pfannengemüse

(Laktose, Ei, Senf, Gluten)

€ 21,80

Rinderschmorbraten in

Glühweinsauce

dazu Rotkohl und Spätzle

(Laktose, Gluten, Sellerie)

€ 19,80

Dessert

Mai-Tai-Sorbet

mit Roter Grütze

(Mandel)

€ 4,50

Kaiserschmarrn

mit Vanillesauce & Zwetschgenröster

(Mandel)

€ 7,50

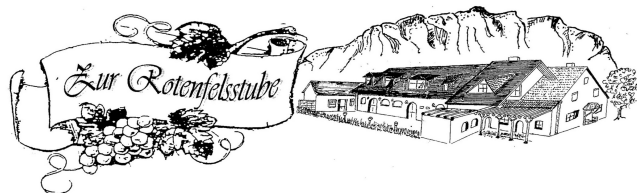
Marillenknödel

mit Vanillesauce

(Mandel)

€ 6,50

*A = mit Antioxidationsmittel, B = mit Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat,
C = mit Konservierungsstoffen, D = mit Farbstoffen, E = mit Phosphat*



Empfehlung
!!Nur so lange der
Vorrat reicht!!



Vorspeisen

Maronencremesuppe

(Laktose,)

€ 7,20

Hauptspeisen

Hirschrollbraten mit Dörrobst gefüllt

dazu Apfel-Rotkohl und

Kartoffelknödeln

(Sellerie, Senf, Gluten)

€ 22,80

Hauptspeisen

Wildgulasch in Preiselbeere-

Rahmsauce

mit Wurzelgemüse und

Semmelknödeln

(Laktose, Sellerie, Ei, Senf, Gluten)

€ 21,80

Wild-Burger mit Preiselbeer-BBQ-

Sauce, im Brioche-Bun

mit sautierten Champignons, Bacon,

und Cranbeery-Zwiebel-Chutney,

dazu Süßkartoffel-Frites

(Laktose Sellerie, Ei, Senf, Gluten)

€ 18,90

Hauptspeisen

Wildschweinrücken

in Sauerkirschsauce

mit Rahmwirsing und

Süßkartoffelpüree

(Laktose, Sellerie, Ei, Senf, Gluten)

€ 22,80

Kross gebratene Gänsekeule

mit Orangen-Beifuß-Sauce, dazu

glasierte Maronen, Apfel-Zimt-Rotkohl

und Kartoffelklöße

(Sellerie, Laktose, Ei, Senf, Gluten)

€ 25,90

A = mit Antioxidationsmittel, B = mit Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat,

C = mit Konservierungsstoffen, D = mit Farbstoffen, E = mit Phosphat