

Herbstliche Genüsse

Blattsalate / cremiges Hausdressing /

Granatapfelkerne / Croutons / Radieschen / 6.50

Casarecce /

Kirschtomaten / Linsenragout / Champignons /
Parmesan / 17.90

Rehragout aus eigener Jagd / Speckchampignons /

Spätzle / Preiselbeeren / Euro 27.50

Wildschwein Wurstsalat / Altbadische Art /

rote Zwiebeln / Gurken / Tomaten / Brot / Euro 11.90

Flammlachs / Honig-Senfauce /

mediterranes Gemüse / Zitronen-Rosmarinkartoffeln / 26.90

Rücken vom Rehbock / Johannisbeer-Sauce /

cremiger Wirsing / Pommes Dauphin / 38.90

Pfifferlinge à la crème /

Gewürz Kirschtomaten / Spinat-Serviettenknödeln / 19.90

Rinderzunge / Madeirasauce /

Marktgemüse / Pommes Dauphin / 24.90

Knuspriger Schweinebauch /

Rotwein - Zwiebelsauce /

cremiger Wirsing / hausgemachte Schupfnudeln / 24.90

Alle Preise sind Euro Preise.

Lieber Gast, sollten Sie von Allergien betroffen sein, wenden Sie sich an Herrn Haas.

Eine Übersicht der Allergene erhalten Sie am Büffet.

Im Käse sind enthalten: 2) E460) Cellulose E 472) Milchsäureester