

Winterzeit

Cremesuppe von geröstetem Blumenkohl / Trüffel /
Barbecue Croutons / Lauchchips / 8.50

Feldsalat / Cassis Dressing /
Kochschinken vom Hirsch / glasierte Endinger Bio Quitten / 12.90

Lachsklösschen / Safransauce /
Junger Spinat / feine Nudeln / 29.90

Glasierte Weißkrautschnitten / Pilze /
konfierte Karotten / Rosmarin-Kartoffeln / 18.90

Geschmorte Rinderbäckle / Spätburgunder Rotweinsauce
Marktgemüse / Butternudeln / 29.90

Ragout vom Freiämter Reh /
Preiselbeeren / Speck Champignons / Spätzle / 28.90

Roulade von der Hirschkeule /
frittierter Wirsing / Kürbispüree / 29.90

Knuspriger Schweinebauch /
cremiges Rahmsauerkraut / hausgemachte Schupfnudeln /
Rotwein-Zwiebeljus / 26.90

Sauerbraten vom Wildschwein / Apfelrotkraut /
Serviettentaler / Preiselbeeren / 25.90

Alle Preise sind Euro Preise.

Für Verpackungsmaterial, Brot & extra Sauce wird 1.-Euro berechnet.

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