




Herbstkarte



Suppen & Vorspeisen

 Beilagensalat	7,80€
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis geröstete Kürbiskerne	9,80€
 Basischer Fitnesssalat Kräuterdressing	14,80€
Hanfsamen Sonnenblumenkerne	
Extra Portion Bratkartoffeln geröstete Zwiebeln	6,80€
Carpaccio vom Hirschrücken	16,80€
Marinierte Waldpilze buntes Salatbouquet	

Hauptgänge

Wildragout Preiselbeersahne Waldpilze	28,80€
Hausgemachte Butterspätzle Apfelkompott	
Rumpsteak vom argentinischen Rind	36,80€
Kräuter-Waldpilze Kräuterbutter Bratkartoffeln	
Beilagensalat	
Medaillons vom Duke of Berkshire Schwein	32,80€
Kräuter-Waldpilze Rosmarinkartoffeln Beilagensalat	
Gebratene Eifeler Forelle Mandelbutter	29,80€
Kräuterkartoffeln Beilagensalat	
 Hirsebratlinge Linsen-Kurkuma-Ragout grünes Gemüse	20,80€
Kräuter-Waldpilze in Rahm hausgemachte	20,80€
Semmelknödel oder Tagliatelle Broccoliröschen	
Cremiges Risotto vom Hokkaidokürbis	20,80€
Junger Spinat Parmesan	
Gebratenes Doradenfilet mit Kürbisrisotto	27,80€
Junger Spinat	

Dessert

Panna Cotta beschwipste Waldbeeren Schlagrahm	10,80€
Schokomousse marinierte Aprikosen Schlagrahm	10,80€

