

## Winterkarte 2023

### Suppen und Vorspeisen

<b>Beilagensalat</b>	<b>Euro 7,80</b>
<b>Kürbissuppe   Kokosmilch   Ingwercroutons</b>	<b>Euro 9,80</b>
<b>Basischer Fitnesssalat   Kräuterdressing Hanfsamen   Sonnenblumenkerne</b>	<b>Euro 14,80</b>
<b>Extra Portion Bratkartoffeln   geröstete Zwiebeln</b>	<b>Euro 6,80</b>
<b>Carpaccio vom Hirschrücken Marinierte Champignons   buntes Salatbouquet</b>	<b>Euro 16,80</b>

### Hauptgänge

<b>Wildragout   Preiselbeersahne   Waldpilze Hausgemachte Butterspätzle   Apfelkompott</b>	<b>Euro 25,80</b>
<b>Damhirschkalbskeule   Wildjus   Waldpilze Broccoliröschen   Mandelbutter   Rosmarinkartoffeln</b>	<b>Euro 26,80</b>
<b>Geschmorte Gänsekeule   glasierte Maronen Apfelrotkohl   gesemmelte Kartoffelklöße</b>	<b>Euro 32,80</b>
<b>Roulade vom Eifeler Rind   Burgundersauce Speckrosenkohl   Butterkartoffeln</b>	<b>Euro 27,80</b>
<b>Rumpsteak vom argentinischen Rind Gebratene Waldpilze   Kräuterbutter Bratkartoffeln   Beilagensalat</b>	<b>Euro 30,80</b>
<b>Gebratene Eifeler Forelle   Mandelbutter Kräuterkartoffeln   Beilagensalat</b>	<b>Euro 25,80</b>
<b>Cremiges Risotto vom Hokkaido Kürbis Junger Spinat   Parmesanchip</b>	<b>Euro 18,80</b>
<b>Wahlweise mit gebratenem Doradenfilet</b>	<b>Euro 26,80</b>
<b>Hirsebratlinge   Linsen-Kurkuma-Ragout   grünes Gemüse</b>	<b>Euro 19,80</b>
<b>Kräuter-Waldpilze in Rahm   hausgemachte Semmelknödel Broccoliröschen in Mandelbutter</b>	<b>Euro 19,80</b>

### Dessert

<b>Warmer Apfelstrudel   Vanille-Sauce   Schlagrahm</b>	<b>Euro 10,80</b>
<b>Eierlikör-Panna-Cotta   beschwipste Waldbeeren Schlagrahm</b>	<b>Euro 9,80</b>