

Für einen Büffetsalat extra berechnen wir 5,80 Euro

SEITLINGKARTE

Suppen und Vorspeisen

- Karotten-Ingwer-Suppe
mit Kräuter-Croutons** **Euro 6,80**
- Wildsuppe mit Creme fraiche** **Euro 7,80**
- Blattsalate an Balsamico-Dressing
mit gebratenen Seitlingen** **Euro 15,80**



**Unsere
Weinempfehlung**

Rotweincuvée
„Red“ // Heinrich
Österreich // trocken
8,50 Euro 0,2l

Hauptgänge

- Gebratener Hirschrücken
unter der Haselnusskruste mit Kirsch-Pfeffersauce
mit frischen Seitlingen, Herzoginkartoffeln und Rahmwirsing** **Euro 30,80**
- Kräuter-Seitling-Risotto an Weißweinschaum
mit buntem Salat** **Euro 18,80**
- Zart geschmorte Lammhaxe
mit Thymiansauce
dazu Rosmarinkartoffeln und Princessbohnen** **Euro 24,80**
- Kräuter-Seitlinge in Rahm
mit hausgemachten Semmelknödeln oder Tagliatelle
und buntem Salat** **Euro 18,80**
- Hirsch-Sauerbraten
mit Rotkohl und kleinen Kartoffelklößen** **Euro 23,80**
- Medaillons vom Eifeler Schwein
mit frischen Seitlingen in Rahm
und Herzoginkartoffeln** **Euro 26,80**

Desserts

- Creme Brûlée
an Ananas-Confit** **Euro 7,80**
- Mousse au Chocolat
fein garniert an Vanillesauce** **Euro 7,80**