## Herbstkarte



## Suppen & Vorspeisen

•	
<b>B</b> eilagensalat	7,80€
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis   geröstete Kürbiskerne	9,80€
Basischer Fitnesssalat   Kräuterdressing Hanfsamen   Sonnenblumenkerne	14,80€
<b>E</b> xtra Portion Bratkartoffeln   geröstete Zwiebeln	6,80€
Carpaccio vom Hirschrücken Marinierte Waldpilze   buntes Salatbouquet	16,80€
Hauptgänge	
<b>W</b> ildragout   Preiselbeersahne   Waldpilze Hausgemachte Butterspätzle   Apfelkompott	29,80€
<b>D</b> amhirschkalbskeule   Wildjus   Waldpilze Rosmarinkartoffeln   Brokkoli	30,80€
Rumpsteak vom argentinischen Rind Kräuter-Waldpilze   Kräuterbutter I Bratkartoffeln Beilagensalat	36,80€
<b>M</b> edaillons vom Duke of Berkshire Schwein Kräuter-Waldpilze   Rosmarinkartoffeln   Beilagensalat	32,80€
<b>G</b> ebratene Gänsekeule   Bratenjus Maronen   Apfelrotkohl   Kartoffelklöße	36,80€
<b>G</b> ebratene Eifeler Forelle   Mandelbutter Kräuterkartoffeln   Beilagensalat	30,80€
<b>G</b> ebratenes Doradenfilet mit Kürbisrisotto Junger Spinat	30,80€
Cremiges Risotto vom Hokkaidokürbis Junger Spinat   Parmesan	23,80€
<b>H</b> irsebratlinge   Linsen-Kurkuma-Ragout   grünes Gemüse	23,80€
Kräuter-Waldpilze in Rahm   hausgemachte Semmelknödel oder Tagliatelle   Broccoliröschen	23,80€
Dessert	
- · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	10000

Panna Cotta I beschwipste Waldbeeren I Schlagrahm
Schokomousse | marinierte Aprikosen | Schlagrahm

10,80€ 10,80€