Herbstkarte

KASTENHOLZ ★★★★S

Suppen & Vorspeisen

Beilagensalat	7,80€
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis | Kürbiskernöl	10,80€
Basischer Fitnesssalat | Kräuterdressing Hanfsamen | Sonnenblumenkerne Bratkartoffeln | geröstete Zwiebeln	20,80€
wahlweise mit: • Ziegenkäse mit Honig mariniert	24,80€
Carpaccio vom Hirschrücken Marinierte Waldpilze | buntes Salatbouquet	16,80€

Hauptgänge

Wildragout | Preiselbeersahne | Waldpilze Hausgemachte Butterspätzle | Apfelkompott	30,80€
Rosa gebratener Hirschrücken | Waldpilz-Rahmragout Rosmarinkartoffeln | Speckrosenkohl	36,80€
Rumpsteak vom argentinischen Rind Kräuterbutter I Bratkartoffeln | Beilagensalat	36,80€
Medaillons vom Duke of Berkshire Schwein Bratkartoffeln | Beilagensalat	32,80€
Geschmorte Gänsekeule | Bratenjus | Maronen Apfelrotkohl | Kartoffelklöße	38,80€
Gebratene Eifeler Forelle | Mandelbutter Kräuterkartoffeln | Beilagensalat	30,80€
Hirsebratlinge | Linsen-Kurkuma-Ragout | grünes Gemüse	23,80€
Cremiges Risotto vom Hokkaidokürbis Junger Spinat | Parmesan	24,80€
Gebratenes Wolfsbarschfilet | Kürbisrisotto Junger Spinat | Parmesan	30,80€

Dessert

Vanille-Panna-Cotta | Marinierten Waldbeeren | Schlagrahm	11,80€
Schokomousse | marinierte Birnen | Schlagrahm	11,80€

