

Salate

*Gemischter Salat
in Kauzen-Senf-Dressing
6,70*

*Feldsalat
in Beeren-Dressing
mit gebratenem Speck
und Zimt-Croutons
9,30*

Suppen

*Entenrahm-Süppchen
5,70*

* * * * *



*Rinderkraftbrühe
mit Leberknödel
5,70*

Vorspeisen

*Zweierlei vom Lachs
- Tatar und gebeizt -
10,40*

* * * * *

*Gebratene Jakobsmuschel
und Garnele
an Kürbis-Risotto
10,80*

*Für unsere kleinen Gäste,
bekommen Sie gerne unsere Kinderkarte.*

*Bei Fragen zu den Allergenen,
wenden Sie sich bitte an unseren Service.*

Alle Preise verstehen sich in €

Hauptgerichte

*Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes-frites
und Blattsalat*

13,90

dazu Pilzrahmsoße

2,90

* * * * *

*Filetspitzen
an Pilzrahm,
dazu Spätzle*

17,40

Weinempfehlung

2020 Blanc de Noir

Kabinett trocken

0,1 l 4,00 €

* * * * *

*Gebratenes Lachsfilet
auf Kürbis-Risotto*

19,30

* * * * *

*Geschmorte Rinderbäckchen
mit gemischtem Gemüse
und Kartoffel-Stampf*

16,80

Weinempfehlung

2018 Lisa Cuvée

Qualitätswein trocken

0,1 l 3,60 €

* * * * *

*Hirschragout
mit Rahmpilzen
und Spätzle*

17,20

*„Advents-Burger“
gezupftes Entenfleisch
mit Zimt-Rotkraut-Salat*

15,90

* * * * *

*„Surf & Turf“
Hüftsteak und Garnele
mit Pommes-frites*

24,90

* * * * *

*Entenbrust
an Rahm-Wirsing,
dazu Schupfnudeln*

21,80

* * * * *

Beilagensalat

3,50

Vegetarisch

*Gebratene Schupfnudeln
an Rahm-Gemüse*

14,90

Vegan

*Rosmarin-Kartoffeln
mit Kürbis und Tomaten*

14,50

Dessert

2 Kugeln Zitronen-Sorbet
mit Fischer´s No. 1 aufgegossen
4,90

* * * * *

„Kleiner Abschluss“



Espresso
Likör
Vanilleeis
5,90

* * * * *

Zwetschgen-Knödel
auf Zimt-Zwetschgen
5,50

* * * * *

1 Kugel Vanilleeis
mit Kürbiskernöl
3,90