



Herbstkarte

*Kürbiscremesuppe
mit Rauchfischrouladen
5,40*

*Carpaccio vom Rinderrücken
unter warmer Apfel- Meerrettichsauce
9,50*

*Kürbisflammkuchen
mit Cranberries, Schinken und Käse
9,90*

*Pulled-Pork vom Wildschwein
mit Honigsauerkrautsalat, Zwiebeln, Tomaten und Bacon
13,50*

*Wildragout „Hubertus“
mit gefüllter Frucht und Kroketten
dazu Salat
16,50*

*Wildbraten in Bordeauxsauce
mit Rotkohl und Kroketten
21,50*

*Rehrücken im Filouteig
mit gebratenem Wirsing an leichter Rotwein-Chilisauce
dazu Korianderkartoffeln
21,50*