

Vorspeise 1:

Ein Vorspeisenteller besteht aus:

- ★ Einem Lachstümmchen
- ★ Vitello Tonato an einer Thunfischsoße
- ★ Hausgemachte Wildpastete an einer Cumberlandsoße
- ★ Curry – Geflügel Cocktail **10,50 €**

Vorspeise 2:

- ★ Rindercarpaccio mit Ruccula, gehobeltem Parmesan
und einer Balsammico Pipette **8,80 €**



Fleischgerichte: a. Portion

- ★ Rosa gebratene Entenbrust
an einer Kirchbiersoße **13,50 €**
- ★ Rheinischer Sauerbraten in Printensoße **9,80 €**
- ★ Hirschkalbsbraten aus heimischen Wäldern
an einer Scharlotten - Rotwein Soße **13,50 €**
- ★ Gegrilltes dünnes Roastbeef
an einer Pfifferling Rahm Soße **13,50 €**

Beilagen: a. Portion

- ★ Rosenkohl an einer leichten Maronen Specksoße **3,20 €**
- ★ Bohnen im Speckmantel **3,70 €**
- ★ Apfel Rotkohl **3,20 €**
- ★ Hausgemachte Mandelkroketten **3,30 €**
- ★ Kartoffel Gratine **3,90 €**
- ★ Serviettenknödel **3,80 €**

Salate:

- ★ 1. Winterlicher Salat mit Feldsalat,
Nüssen, Rote – Bete und Granatapfel
mit einem Himbeerdressing **5,90 €**
- ★ 2. Bunter gemischter Salat der Saison
mit einem Joghurt Dressing **5,20 €**

Suppe:

- ★ Hühnersuppe mit einer Fleisch Einlage **5,25 €**

Nachspeise:

- ★ Creme Karamell mit frischen Früchten **3,20 €**
- ★ Weiße Mousse mit
hausgemachten Krokantsplittern **3,20 €**
- ★ Pflaumen Marzipan Tarte **3,20 €**
- ★ Tiramisu mit Spekulatius **3,20 €**

Die Preise verstehen sich alle Pro Portion.
Pfand Pro Teller oder Glas jeweils **3,00 €**