

Unsere Empfehlung im Herbst

Wildgulasch mit Preiselbeeren,
Rotkohl und Spätzle
€ 18,50

Hirschmedaillons auf
Rotweinsauce mit Champignons,
Broccoli und Schupfnudeln
€ 26,00

Forelle „Müllerin“
mit Butter, Salzkartoffeln
und Salat
€ 20,50

½ Vierländer Ente auf
Orangensauce mit Rotkohl
und Kartoffelklößen
€ 22,50



Vorspeisen

Rispentomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum und Crema di Balsamico	€ 12,00
Graved Lachs mit Senf- Dillsauce und Kartoffelrösti	€ 14,00
Geräuchertes Forellenfilet auf geröstetem Schwarzbrot mit Preiselbeer-Meerrettich an Salatbouquet	€ 12,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Champignons und gehobeltem Parmesan	€ 14,00

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Klößchen und Gemüsewürfel	€ 7,00
Tomatencremesuppe mit Pesto-Sahne	€ 7,00

“Kleinigkeiten“ und für “Zwischendurch“

Cheeseburger mit Bacon und Rinderbeef mit Pommes frites	€ 10,50 € 14,00
Curry Wildbratwurst mit Pommes frites	€ 10,50
Heidetoast mit Schinken und Käse an Salatbouquet	€ 8,50
Roastbeef kalt, rosa gebraten mit Remouladensauce, Salatbouquet und Bratkartoffeln	€ 18,00
Vitalsalat mit Hausdressing und Feta Käse	€ 12,50
Caesar Salad mit Parmesan und Croutons	€ 9,00
mit Poulardenbrust	€ 13,50
mit drei Riesengarnelen	€ 15,00



Vegetarisch

Grüner Spargel mit Parmesan gratiniert, geschmolzenen Tomaten und neuen Kartoffeln	€ 17,00
Tomatisierte Penne mit gebratenem Gemüse	€ 11,00

Hauptgerichte

Poulardenbrust und Riesengarnelen mit Limonensauce, grünem Spargel, Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln	€ 23,00
Gebratenes Zanderfilet auf mediterranem Gemüse in Tomatensauce mit Kartoffelpüree	€ 20,50
Penne mit Riesengarnelen mit Gemüsewürfel in Weißweibutter	€ 15,50
Heidschnuckenbraten mit Speckbohnen, Preiselbeerbirne und Kartoffelkroketten	€ 22,00
Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und Salat	€ 16,00
Entrecote 250g mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat	€ 25,00

Dessert

Rote Grütze mit Vanilleeis	€ 6,50
Frische Beeren mit Vanilleeis und Sahne	€ 7,50
Blaubeertarte mit Stracciatellaeis und Sahne	€ 7,50