

- Der Küchenchef empfiehlt -

The chef recommends

„Bierradi“ weißer Bier-Rettich mit Radieschen

„Bierradi“ white beer radish with radishes

4,50 €

Hausgemachte Leberknödelsuppe mit echter Rinderbrühe

Homemade liver dumpling soup with real beef

6,20 €

Kürbis – Apfel - Suppe

Pumkin apple soup

5,90 €

Heimischer Wildschweinbraten aus der Keule

mit herbstlichem Gemüse und zweierlei Knödel

Local wild boar roast with two kinds of dumplings and autumn vegetables

16,50 €

Wildgulasch vom Hirsch und Wildschwein

in pikanter Pilz / Preiselbeersauce, dazu Butterspätzle

Wild goulash of deer and wild boar in a spicy mushroom-cranberry sauce, with butter spaetzle

14,90 €

Rosa gebratene Entenbrust

mit Blätterkohl, Orangensauce und Kartoffel-Kräuter-Plätzchen

Pink roast duck breast with green cabbage, orange sauce and potato and herb cookies

21,50 €

Herbstlicher Salat mit gebratenem Butternutkürbis

und mariniertem Lachsfilet

Autumn salad with fried butternut squash and marinated salmon fillet

13,70 €

Kürbisbratlinge mit Zucchini-Lauchgemüse und Schnittlauchquark

Pumpkin patties with zucchini-leek vegetables and chives square

12,90 €

Maishähnchen Surprême aus der Pfanne

mit buntem Kürbisgemüse und Kirschtomaten

Corn chicken suprême from the pan with colorful pumpkin vegetables and cherry tomatoes

16,50 €

Blumenkohlsteak mit Cashewnüssen, Gurkenspaghetti und Quarkdipp

Cauliflower steak with cashew nuts, cucumber spaghetti and quark dip

11,70 €