

Herbstkarte

Pilzcremesuppe mit Croûtons	7,50 €
Hirschschinken mit Portweinemelone	12,00 €
Fasanenbrust im Speckmantel auf Rahmwirsing dazu mit Zwiebelconfit gefüllte Schlutzkrapfen	26,50 €
Hirschroulade mit Blaukraut und Kartoffelpüree	25,00 €
Hirschsteak mit Preiselbeer und Brie überbacken mit Gemüse und Spätzle	30,00 €
Waldpilze in Rahm mit Semmelködel	19,00 €

Dessert

Brombeercremeschnitte mit Marshmallows	9,00 €
--	--------