

Unsere Jahreszeitenküche
genießen Sie den Winter im Auszeit

Meerrettichcremsüppchen
mit rote Beete Schaum

(A,G)

7,50 €

winterlicher Wildkräutersalat
mit gebackenen Ziegenkäse,
karamellisierten Walnusskernen
und Hähnchensticks

15,90 €

knusprige Gänsekeule
an hausgemachten Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen

28,90 €

Allergene; A-Gluten , B-Krebstiere , C-Eier , D-Fisch , E-Erdnüsse , F-Soja , G-Milch , H-Schalenfrüchte , I-Sellerie , J-Senf , K-Sesamsamen , L-Schwefeldioxid und Sulfite , M-Lupinen , N-Weichtiere Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffen; 2 mit Emulgator; 3 mit Farbstoff; 4 mit Süßungsmitteln; 5 mit Nitritpökelsalz; 6 mit Säuerungsmitteln; 7 mit Geschmacksverstärker; 8 Antioxidationsmitteln; 9 mit Aromastoff; 10 mit Stabilisator;

Unsere Jahreszeitenküche
genießen Sie den Winter im Auszeit

geschmorter Wildschweinrollbraten
an Rosenkohlgemüse
und Preiselbeerkroketten
25,90 €

Rinderbäckchen im Rotweinjus an gebutterter
Schwarzwurzel
und Wurzelgemüsestampf
(C,A)
26,90 €

herzhafter Wildgulasch an
gebutterten Semmelknödeln und Waldpilzen
21,90 €

Dessert:

probieren Sie unsere hausgemachten Eisspezialitäten

Allergene; A-Gluten , B-Krebstiere , C-Eier , D-Fisch , E-Erdnüsse , F-Soja , G-Milch , H-Schalenfrüchte , I-Sellerie , J-Senf , K-Sesamsamen , L-Schwefeldioxid und Sulfite , M-Lupinen , N-Weichtiere Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffen; 2 mit Emulgator; 3 mit Farbstoff; 4 mit Süßungsmitteln; 5 mit Nitritpökelsalz; 6 mit Säuerungsmitteln; 7 mit Geschmacksverstärker; 8 Antioxidationsmitteln; 9 mit Aromastoff; 10 mit Stabilisator;