



Vorspeisen

Suppe 4,80 €

Tagessuppe der Saison.

(Wenden sie sich an unser Servicepersonal)

Hausgebeizter Lachs auf Reibekuchen, Meerrettich Schmand

10,90 €

Feldsalat mit Kartoffeldressing, crosse Baconscheiben,

Croutons **9,50 €**

Carpacchio von der Ochsenzunge, mariniert mit einer feinen

Feigensenmarinade und frischen Kartoffelchips **10,60 €**

Lammfilet auf Reibekuchen mit Rosmarin-Jus **14,80 €**



Landhaus-Salatteller

mit Blattsalaten und Rohkostsalaten aus eigener Herstellung, Haus-Dressing und Baguette in verschiedenen Variationen

11,50 €

- mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren

15,20 €

- mit Putenmedaillons in Mandelpanade

14,80 €

- mit Filetstreifen vom Rind und Schwein in Kräuterbutter gebraten

15,20 €



Hauptgang

2 Schweineschnitzel aus der Oberschale 13,90 €

mit Champignon-Rahmsauce, Bratkartoffeln, und Beilagensalat

Schweinemedallions im Schinken-Kräutermantel, gefüllt mit
Backpflaumen auf Jus, Herzogin-Kartoffeln und Salat **15,90 €**

Naturgebratenes Kotelett mit knusprigem Fettrand (mindestens 700 g)

Wedges und zweierlei Dipp **18,90 €**

„Hui Wäller“ Pfanne 18,90 €

Roastbeef u. Schweinefilet, Steinpilzsauce, Buntes Buttergemüse,
Bratkartoffeln, gebratene Kräuterseitlinge

Argentinisches Rumpsteak (250 g) 25,80 €

mit Pommes und Beilagensalat

wahlweise mit

- Duo von Kräuter- und Café de Paris Butter
- Geschmorte Zwiebeln
- Cognac Rahmsauce und grünen Pfefferkörnern



Vegetarisch

Hausgemachte Maultaschen

gefüllt mit Blattspinat und Ricotta dazu Tomaten-Pesto an einem Salatbouquet **13,90 €**

Kürbis-Kartoffelspaghetti in Tomaten-Pesto, Feldsalat in Vinaigrette **13,90 €**

Fisch

Fischragout auf Steckrüben-Boullion mit fruchtiger Curry-Sauce, Krupuk (Krabbenbrot) **14,00 €**

Kabeljau, Lions-Rückenfilet auf Dijon-Senfsauce, Petersilienkartoffeln **14,50 €**



Wilderer-Karte

Vorspeise

Frische Wildbratwurst mit Preiselbeeren und frischem Meerrettich auf Apfel-Sellerie Püree **10,50 €**

Hauptgang

Geschmorte Hasenkeule, Waldpilzsoße, frischen Spätzle, gem. Salat mit Himbeerdressing **21,50 €**

Edel-Wildgulasch mit frischen Spätzle, Apfelmus und Preiselbeeren **13,80 €**

Wildschweinbraten mit Preiselbeersauce, Kartoffelklößen, und Rotkohl **14,50 €**

Hirschmedaillons auf einer kräftigen Quittensauce, Kräuterdauphine, Haselnuss-Rosenkohl **18,90 €**



Gans & Ente

Vorspeise

Feldsalat mit Himbeer-Dressing, geräucherte Entenbrust, Baguette

Hauptgang

Entenkeule auf Orangensoße mit Rosenkohl und Herzoginkartoffel

Teile von der Ente (Brust und Keule), dazu Orangensoße,
Apfel-Rotkohl, Kartoffelklöße

Geschmorte Gänsebrust mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen, Orangensoße und
karamellisierten Maronen

Gänsekeule mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen, Orangensoße und
karamellisierten Maronen

Dessert

Großmutter's Bratapfel, mit feiner Marzipanfüllung auf Aprikosen-Mandel-
Chutney, frischer Vanille-Soße



Dessert

Espresso

an viererlei Petit Fours

6,90 €

Karamellierte Mohn-Schupfnudeln

auf Orangen-Schmand

7,50 €

Nougat Knödelpraline

auf Kirschquark und gebranntes Mandeleis

8,50 €