

Herbstzeit mit Wild

Kürbiscremesuppe
mit Kernöl und Schlagobershaube

G, L,
3,90

Gebackener Kürbis
mit Sauce Tartar und Petersilienkartoffeln

A, C, G, O, M,
8,90

Feines **Hirschragout** mit
Kroketten und Rotkraut

A, C, G, L, O,
11,50

Spannferkelrollbraten
mit Rotkraut und Serviettenknödel

A, C, G, O,
12,90

Lachsforellenfilet
auf Kürbisrisotto dazu Basilikumpesto

A, G, D,
15,80

Wir empfehlen dazu einen **gemischten Salat**

G, M, O, L,
3,10

Der Küchenchef empfiehlt zum Abschluss:

2 Stk. Zwetschkenknödel mit Butter - Zimtbrösel

A, G, G, O,
€ 4,90

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit