

Unsere besondere Empfehlung, wenn Sie sich gern von unserem Küchenteam verwöhnen lassen möchten:

- ✓ Ein wöchentlich wechselndes 3-Gänge-Menü = Tagespreis
- ✓ Unsere Empfehlungen zur Saison

Des Weiteren weisen wir darauf hin, dass sich in allen unseren Gerichten Allergene befinden können. Da wir alle Gerichte frisch herstellen, kommt es vor, dass insbesondere bei den Tagesempfehlungen und dem Wochenmenü auch kurzfristig Rezepte sowie Zutaten geändert werden. Generell kann auch nicht sichergestellt werden, dass es keine Kreuzkontamination gibt. Wir bitten unsere Gäste uns mitzuteilen, welche Allergien vorliegen, dann können wir jederzeit ein spezielles allergenfreies Gericht anbieten.



Mit diesem Symbol gekennzeichnete Gerichte werden mit regionalen und saisonalen Zutaten zubereitet.

Vorspeisen & Suppen

Consommé

Kraftbrühe mit Einlage - 5,00 €



Kürbis-Ingwer-Süppchen

mit Kürbiskernen & Kürbiskernöl - 6,00 €



kräftige Wildgulaschsuppe

mit hausgebackenem Brot - 6,00 €



Hauptspeisen

Kartoffel-Kürbis-Lasagne – vegetarisch & vegan

mit Kürbis-Linsengemüse - 16,00 €

Lachsfilet, in Fenchelbutter gebraten

auf Pfannengemüse mit Tagliatelle - 17,00 €

Wiener Schnitzel „Klassisch“

mit gemischtem Blattsalat & Röstkartoffeln - 15,00 €

Hirsch-Schnitzel

mit gebratenen Pilzen & Röstkartoffeln - 18,00 €



½ Entenbraten

mit Rotkohl & Thüringer Klößen - 20,00 €

Argentinisches Huftsteak

auf Bohnen mit Röstkartoffeln - 20,00 €

Argentinisches Rinderfilet

mit Pfannengemüse & Schwenkkartoffeln - 25,00 €

„Chateaubriand“ (für zwei Personen)

500 g des Filetmittelstücks mit frischem Gemüse
& verschiedenen Beilagen - 48,00 €

Wildvesper mit hausgem. Wildspezialitäten

dazu Butter & Brot - 14,00 €



Hausmachersülze

mit Remouladensauce²⁾ & Röstkartoffeln - 14,00 €



Hausmacher-Hackepeter

200 g Gehacktes dazu Gewürzgurke, Butter & Brot - 8,00 €

großer Salatteller

mit Streifen vom geräucherten Lachs - 15,00 €

mit gebratenen Streifen vom Rinderfilet - 15,00 €

für Kinder

Kinderschnitzel

mit Pommes (wahlweise mit Gemüse) - 7,00 €

Kinderportion Nudeln

mit Tomatensoße - 4,00 €

Von fast allen Gerichten bereiten wir Ihnen gern auch eine kleinere Portion zu.

Für jede Änderung der Speisenbestellung berechnen wir 1,- € Aufschlag.

Alle Speisen auch zum Abholen mit 10 % Rabatt.

Desserts

Vanille-Crème brûlée

mit Zwetschgenragout & Cookies-Eis - 7,00 €

Unser Kuchenangebot erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.

Das Eis beziehen wir von Friwi Spezialgebäcke aus Stolberg am Harz

Eisschokolade ^{1) 8)}

eine Kugel Schokoladeneis aufgefüllt mit Trinkschokolade & Sahne - 4,50 €

Eiskaffee ^{1) 8)}

je eine Kugel Vanille- und Kaffee-Eis aufgefüllt mit Kaffee & Sahne - 4,50 €

Kaffeebecher ^{1) 8)}

zwei Kugeln Kaffee-Eis und eine Kugel Stracciatella-Eis
mit Kaffeelikör & Sahne - 6,50 €

Nussknacker ^{1) 8)}

2 Kugeln weißes Schokoladen-Mandeleis und eine Kugel Vanilleeis mit
gerösteten Nüssen, Nusslikör und Sahne - 7,00 €

Schokoladen-Becher ^{1) 8)}

je eine Kugel Schoko-, Cookies-Eis mit Schokoladensauce,
und Sahne - 6,50 €

Früchtebecher ^{1) 8)}

3 Kugeln gemischtes Eis mit frischen Früchten und Sahne - 6,50 €

Süßer Traum mit heißen Himbeeren ^{1) 8)}

3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne, dazu heiße Himbeeren - 7,00 €

Eierlikörbecher ^{1) 8)}

je eine Kugel Schoko-, Stracciatella- und Vanilleeis mit Sahne, Eierlikör &
Schokoraspeln - 6,50 €

Schwedenbecher ^{1) 8)}

3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör, Sahne & Schokoraspeln - 6,50 €