

Herbstliche Gerichte

Jagdherren - Grillteller

Steaks von Hirsch, Reh und Wildschwein
mit Preiselbeerbutter⁶, Waldpilzen und
Bratkartoffeln

19,50

Gespickter Hirschkeulenbraten

in Rotweinsobe,
dazu Rosenkohl und Kartoffelklöße^{1,5}

18,50

Entenbrust, rosa gebraten
auf Holundersoße und Bandnudeln
mit Walnussbutter

18,50

2 Kräutercrepes,
gefüllt mit gebratenen Champignons
überbacken mit Tomaten und Käse

11,90