

Vorspeisen

Feines Ragout vom Kalb

mit Käse^{1,2,9} überbacken, Zitrone und Toast

5,50

Ziegenkäse im Kräutermantel

mit Walnüssen gebacken,

mit Preiselbeeren⁶ und Toast

5,50

„Drei kleine Italiener“

Bruschetta mit Tomaten

3,90

Hausgeräucherter Hirschschinken

auf Buttertoast und Preiselbeermeerrettich⁶

6,50

Salate

Grober Salatteller,

gemischte Blattsalate, leicht mariniert,

Tomate, Gurke und Paprika, Kräuterdressing

- dazu gebratene Hähnchenbruststreifen

11,50

Blattsalate mit Preiselbeerdressing,⁶

garniert mit Früchten

- dazu Ziegenkäse gratiniert mit Honig

11,50

Suppen

Nudelsüppchen mit Gänseklein 2,20

Karotten - Kürbissuppe
mit Kräutercroutons 3,90

Soljanka
mit saurer Sahne, Zitrone und Toast 3,90

Fisch

Lachsfilet vom Grill mit Kräuterbutter,
dazu Mandelbroccoli und Basmatireis 17,50

Kalte Speisen

"Hubertusplatte"
geräucherter Hirschschinken mit marinierten
Champignons, dazu Preiselbeermeerrettich,⁶
Butter und Brot 13,00

ab 18.00 Uhr

Frisches Tatar

mit Kapern und Sardellenfilet,
Butter und verschiedenem Brot 15,50

Gebratene Hähnchenbrust in Mandelhülle
gefüllt mit Preiselbeerfrischkäse⁶, angerichtet auf
Annanaskraut und Herzoginkartoffeln **17,50**

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Preiselbeeren⁶, dazu Blumenkohl und
Petersilienkartoffeln **18,50**

Klassische Rindsroulade,
gefüllt mit Zwiebel, Gurke und Speck
dazu Rotkraut und Kartoffelklöße^{1,5} **18,50**

Gebratene Gänseleber
mit Zwiebel-Apfel-Gemüse
auf Sahne-Kräuter-Kartoffelpüree **14,50**

Knoblauchspaghetti
mit gebratenen Steinpilzen und Pamesan **13,50**