

# *Haus Köller*

## *In dieser Jahreszeit besonders zu empfehlen:*



### *Grünkohlsalat*

412. in einer Olivenöl-Balsamico Marinade – mit Fetakäse,  
Sonnenblumenkerne & Pinienkernen, Kirschtomaten, frischen Himbeeren

**11,80**



### *Grünkohl*

423. frischer Grünkohl mit geräuchertem Kassler, Mettendchen  
& Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

**14,50**



**Diese Woche besonders zu empfehlen:**

**frisches Wild aus heimischen Regionen**  
**& Grünkohl**

**Sonderkarte - Mittagstisch**

**Grünkohl**

149. frischer Grünkohl mit geräuchertem Kassler, Mettendchen & Petersilienkartoffeln 14,70

**Steinpilzsuppe**

361. hausgemachte legierte Steinpilzsuppe mit Sahnehaube, Röstle & Toast 4,90

**Wildragout**

362. Wildragout mit in Rotwein geschmorten Pilzen, gebackenen Apfelingen mit Preiselbeeren, Thüringer Klößen und kleinem bunten Salatteller 14,80

**Hirschkalbsbraten**

363. zarter Hirschkalbsbraten in Pfifferlingsrahmsöße, dazu hausgemachter Apfelrotkohl gebackenen Preiselebeerpfirsich und Herzoginkartoffeln 17,50

**Wildschweinbraten**

364. Wildschweinbraten in pikanter Steinpilzrahmsöße, mit Apfelrotkohl, Thüringer Klöße & Apfelkompott und Preiselbeeren 17,50

**Hirschkalbssteak**

367. Hirschkalbssteak in Mandeln gebacken, mit frischen, in Butter geschmorten Champignons, Sauce Hollandaise & Kartoffelröstitaler und Kopfsalat in Sauerrahm 18,50

**und als Dessert !!!!!**

448. Vanilleeis mit Zimtpflaumen & Sahne 4,90

449. kleine Portion Vanilleeis mit Zimtpflaumen & Sahne 3,90