

Diese Woche besonders zu empfehlen:

frisches Wild aus heimischen Regionen

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 14,50

Hirschkalbsbraten

363. zarter Hirschkalbsbraten in Pfifferlingsrahmsoupe,
dazu hausgemachter Apfelrotkohl 17,20
gebackenen Preiselbeerpfirsich und Herzoginkartoffeln

Wildschweinbraten

364. Wildschweinbraten in pikanter Steinpilzrahmsoupe, mit Apfelrotkohl,
Thüringer Klöße & Apfelkompott und Preiselbeeren 17,20

Hirschkalbssteak

367. Hirschkalbssteak in Mandeln gebacken,
mit frischen, in Butter geschmorten Champignons,
Sauce Hollandaise & 18,20
Kartoffelröstitaler und Kopfsalat in Sauerrahm

Schlemmerplatte

366. (für 2 Personen) 39,80
verschiedene Medaillons vom Rind, Schwein & Truthahn, mit Pfifferlingen
in Kräuterrahmsoupe, frittierten Champignons Kartoffelröstitaler und
kleiner, bunter Salatteller

und als Dessert !!!!!

448. Vanilleeis mit Zimtpflaumen & Sahne 4,90

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

hausgemachter Crêpes

109. hausgemachter Crêpes mit Vanilleeis, Puderzucker,
Schlagsahne sowie Zimtpflaumen 5,60

Auf Wunsch werden die Beilagen geändert!