

**Diese Woche besonders zu empfehlen:**

**frisches Wild aus heimischen Regionen**

**Steinpilzsuppe**

361. hausgemachte legierte Steinpilzsuppe mit Sahnehaube, Röstle & Toast 5,20

**Wildragout**

362. Wildragout mit in Rotwein geschmorten Pilzen, gebackenen  
Apfelingen mit Preiselbeeren, Thüringer Klößen  
und kleinem bunten Salatteller 16,50

**Hirschkalbsbraten**

363. zarter Hirschkalbsbraten in Pfifferlingsrahmsoufflé,  
dazu hausgemachter Apfelrotkohl  
gebackenen Preiselbeerpflaumen und Herzoginkartoffeln 18,80

**Wildschweinbraten**

364. Wildschweinbraten in pikanter Steinpilzrahmsoufflé, mit Apfelrotkohl,  
Thüringer Klöße & Apfelkompott und Preiselbeeren 18,80

**Hirschkalbssteak**

367. Hirschkalbssteak in Mandeln gebacken,  
mit frischen, in Butter geschmorten Champignons,  
Sauce Hollandaise &  
Kartoffelröstitaler und Kopfsalat in Sauerrahm 21,50

**Schlemmerplatte - Wild**

**( für 2 Personen)**

366. zarter Hirschkalbsbraten, Wildschweinbraten, Hirschkalbssteak in Mandeln,  
gebacken frittierten Champignons, hausgemachten  
Herzoginkartoffeln, Apfelrotkohl & gebackener Preiselbeerpflaumen 45,50

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

448. **Vanilleeis mit Zimtpflaumen & Sahne** 5,80

449. **kleine Portion Vanilleeis mit Zimtpflaumen & Sahne** 4,20

**hausgemachter Crêpes**

109. hausgemachter Crêpes mit Vanilleeis, Puderzucker,  
Schlagsahne sowie Zimtpflaumen 6,80

***Auf Wunsch werden die Beilagen geändert!***

**In dieser Jahreszeit besonders zu empfehlen:**

441. **Bauernomlett**  
herzhaftes Bauernomelett mit Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,  
sowie Kochschinken  
frischen Kräutern, Bratensoße & kleinen gemischten Salatteller  
13,80
423.  **Grünkohl**   
frischer Grünkohl mit geräuchertem Kassler, Mettendchen  
& Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
15,80
424. **Rinderroulade Gärtnerin**  
hausgemachte Rinderroulade mit Speck, Zwiebeln gefüllt,  
mit feinem verschiedenen Gemüse der Saison  
Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln  
17,20