

Speisekarte

Vorspeisen

<i>Kürbis-Ingwersüppchen mit gebratenen Jakobsmuscheln</i>	8,30 €
<i>Kastaniensüppchen parfümiert mit Kirschwasser</i>	6,20 €
<i>Feldsalat mit geräuchertem Wildschweinschinken und Baguette</i>	8,90 €
<i>kleiner gemischter Salat</i>	4,90 €

<u>2019er</u>	<i>Weißburgunder trocken</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,30 €</i>
<u>2019er</u>	<i>Grauburgunder trocken</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,30 €</i>
<u>2020er</u>	<i>Merlot Rotwein trocken</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,50 €</i>

Unser Wild ist aus dem Höringer Wald vom Hausherrn und der Köchin selbst erlegt. Nudeln und Eier sind vom Biohof Mühlhof Familie Krehbiel.

Dessertempfehlung

<i>Hausgemachtes lauwarmes Schokoküchlein mit weichem Kern, karamellisierten Apfelspalten und Vanilleeis (Dauer ca. 15 Minuten)</i>	8,20 €
<i>lauwarme Apfeltarte mit Haselnußeis</i>	7,20 €
<i>Baumkuchen-Kürbis-Karamell-Terrine mit Kürbisragout und Vanilleeis</i>	7,70 €
<i>Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen und echtem steirischem Kürbiskernöl</i>	5,70 €
<i>Crème brulee mit kleine Überraschung</i>	6,90 €

**zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen
unsere leckere 2020er Huxelrebe Spätlese süß**

Hauptgerichte

<i>Granatapfel-Nuss-Couscous mit gebratenen Kürbisspalten und Kräuterquark</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Kürbisstrudel mit Kräuterquark und gemischtem Salat</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Rehbraten aus der Keule -rosa gebraten- in Quittensauce mit Spätzle und Rotkrautstrudel</i>	<i>19,90 €</i>
<i>geschmorte Rouladen vom „Hirsch“ mit Spätzle und Apfelrotkohl</i>	<i>19,70 €</i>
<i>Wildtopf „Diana“ mit Serviettenknödel und Apfelrotkohl</i>	<i>17,70 €</i>
<i>Gänsekeule mit Maronen, Kartoffelknödeln und Apfelrotkohl</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelknödeln und Apfelrotkohl</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Rumpsteak mind. 200 gr. mit Rotwein-Zwiebel-Pfeffer-Sauce mit Steakhouse Pommes und Salat</i>	<i>24,90 €</i>
<i>Schnitzel „Elsässer Art“ -paniert- (Zwiebeln, Speck und Sauercream) mit Bratkartoffeln und Salat</i>	<i>14,20 €</i>
<i>Fränkisches Schäuferle mit Klößen und Apfelrotkohl</i>	<i>17,70 €</i>
<i>Zanderfilet an Limettensauce Spinat-Champignongemüse und Tagliatelle</i>	<i>18,90 €</i>

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service.