

Tageskarte

Pikante Kokos-Kürbissuppe
mit Zimt-Croûtons und gerösteten Kernen € 5,80



Rotweingebeiztes Hirschkalbsgulasch in Champignonrahm
Butterspätzle, Apfel-Preiselbeer-Kompott € 16,30

Argentinisches Entrecôte (ca. 300 g) mit Chimichurri
Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Wildkräutersalat € 22,00

Gekochte Rinderbrust in Meerrettichsauce
Speckwirsing, Kartoffelpüree € 15,50

Gegrilltes Hirschsteak mit Speck-Trauben-Sauce
Kartoffelkroketten, Feldsalat € 21,50

Knuspriger Flammkuchen mit

Peperoni, Paprika, Oliven und Schafskäse € 12,80
oder

Speck, Champignons, Kräuter der Provence und Gouda € 12,50
oder

Blattspinat und Gorgonzola € 12,30
oder

Camembert, Birne und Preiselbeeren € 13,20
oder

Räucherlachs, Frühlingszwiebel und Gouda € 14,50

zu jedem Flammkuchen reichen wir einen bunten Salat