

Saisonkarte

Hausgemachte Suppen und Vorspeisen

<i>Kleiner gemischter Salat</i>	4,20 €
<i>Fliederbeersuppe mit Grießklößen</i>	4,90 €
<i>Rahmsuppe vom Muskatkürbis mit gerösteten Kürbiskernen und Scheiben von der geräucherten Entenbrust</i>	5,50 €

Hauptgerichte der Saison

<i>Hirschrückenmedaillons an Portwein-Kirschsauce mit kleinem Gemüse und Schupfnudeln</i>	21,90 €
<i>Halbe Ente an Orangensauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen</i>	14,90 €
<i>Kürbisrisotto mit gebratenem Wolfsbarschfilet und gerösteten Tomaten</i>	14,00 €
<i>Geschmorte Gänsekeule süß-sauer mit Preiselbeersauce, Rotkohl und Klößen</i>	15,50 €
<i>Grünkohl mit Schweinebacke, Kasseler und Kochwurst sowie süßen oder Bratkartoffeln</i>	15,50 €