

Schmankerln der Woche

Aufgeschlagenes Kürbiscremesüppchen mit Zimt	5,60 €
Steinpilzcremesuppe mit Croutons	6,20 €
	
Feldsalat mit Kürbisdressing, Trompetenpilzen und Hirschschenken	9,80 €
Lauwarmes geräuchertes Karpfenfilet mit Apfelmeerrettich	9,40 €
	
Gebackenes Karpfenschnitzel mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat	12,80 €
½ Karpfen - fränkisch gebacken mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat	100g =3,20 €
Tagliatelle mit schwarzen Trüffeln	13,80 €
Wildschweinbraten an Waldpilzrahm mit Semmelknödel und Kohlrabigemüse	18,80 €
Hirschgulasch in Rotwein geschmort mit Haselnussspätzle und Speckrosenkohl	19,80 €
Geschmorte Rehkeule in Preiselbeerrahmsauce, dazu Gratin von Kartoffeln und Steinpilzen Schwarzwurzeln à la creme mit Vanillernote	21,00 €
Halbe Bauernente aus dem Rohr, dazu Kartoffelknödel und Apfel-Blaukraut	21,80 €
Rosa gebratene Entenbrust mit Walnuss-Ahornsirup-Kruste, dazu Selleriegemüse, Portweinjus, Kartoffel-Krapfen	22,80 €
Filet vom Stör auf Rote Beetesauce, mit gebratenen Kräuterseitlingen und Duftreis	24,50 €
Hirschmedaillons auf Rosenkohl-Maronenragout dazu Wacholderrahmsauce und gebratene Brezenknöden	25,80 €
	
Kürbiskern-Karamell-Parfait im Baumkuchen mit Nougatsauce und Orangensalat	7,80 €
Brownie mit Nuss, Crumble Chocolate Sauerrahmeis und Himbeer-Espuma	8,80 €