

Schlemmereien aus Landgasthöfen

„Fruchtig-Nussige Herbstküche“

Vorspeisen und Suppe

Geräucherte Entenbrust mit Quittenkompott und Wildkräutern € 9,80

Feldsalat mit Apfel-Balsamessig € 7,50
geröstete Nüsse und eingelegte Tomaten

Rahmsuppe vom Federweißer mit Walnuss € 4,50

Hauptgerichte

Schweinelendchen im Speckmantel auf Apfel-Rahmsauerkraut € 16,90
und Petersilienkartoffeln

Hirschragout mit karamellisierten Maronen und Spätzle € 15,80

Kartoffelgnocchi mit eingelegtem Kürbis und gerösteten Kernen € 14,90

Geschmorte Ochsenbacke mit Essigzwetschgen € 17,50
und Kartoffelpüree

Reh unter der Haselnusskruste mit Sellerie und Apfel € 29,50
dazu Schupfnudeln

Dessert

Cremé Brûlée mit geröstetem Mandeleis € 6,20

Ziegenkäse von „Peters Glück“ mit Quittengelee € 8,50

Espresso mit Haselnussgeist und 1 Kugel Vanilleeis vom Bender € 6,90

Sonntagmittag keine Schlemmerwochengerichte

Jeden Donnerstag Abendessen bei Kerzenschein in unserem Kaminzimmer

Änderungen vorbehalten