## Aperitif

Glas Sekt trocken oder halbtrocken 0,11 3,90 Euro

> Aperol Spritz 0,21 6,50 Euro

## Vorspeisen

Eierflockensüppchen mit Streifen von Sellerie, Lauch und Möhre 4,60 Euro

Soljanka mit einer Zitronenscheibe, Sahne und Toast 5,10 Euro

kleiner bunter Salat mit separat gereichtem Dressing 6,10 Euro

## Aus Topf und Pfanne

mediterrane Hähnchenbrust gratiniert mit Tomate und Käse, Salat und Pasta 17,90 Euro

winterliches Schweinegulasch gewürzt mit Koriander und Zimt mit hausgemachtem Rotkohl und Klößen 18,90 Euro

Glühweinbraten vom Rind serviert an hausgemachtem Rotkohl und Kroketten 20,90 Euro

herzhaft gefüllte Rinderroulade mit hausgemachtem Rotkohl und Klößen 22,50 Euro

hausgemachte Wildschweinsülze serviert mit Bratkartoffeln, Remoulade, Zwiebel und Salatecke 16,40 Euro

Rehbraten an Brokkoli und Zapfenkroketten 23,10 Euro

knusprige Gänsekeule auf hausgemachtem Rotkohl und Klößen 24,90 Euro Entenbrust mit Buttermöhrchen, einer Orangensoße und Zapfenkroketten 26,00 Euro

Pasta mit einem Bärlauch – Pesto gebratenen Garnelen und Parmesan 17,80 Euro

gebratenes Zanderfilet auf Rahmspitzkohl verfeinert mit Speck und Salzkartoffeln 21,90 Euro

Karpfenfilet blau dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 20,80 Euro

gebratener Saibling mit Salat und Salzkartoffeln 23,10 Euro

Pasta mit einem Bärlauch – Pesto und Parmesan 13,90 Euro

> bunte Gemüsepfanne an einer Salatecke und Salzkartoffeln 15,90 Euro

Für Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen, wenden Sie sich bitte an das Serviceteam.

Bitte weisen Sie vorher auf Ihre Wünsche hin! Wenn erstmal serviert ist, dann ist es zu spät, um noch etwas an den Speisen zu ändern.

