

Empfehlung der Woche

Empfehlung der Woche

Gemischte Blatt-Salate mit French Dressing	7,90
wahlweise mit gebratenem Seehechtfilet und Zitronenecke	13,90
oder mit Kräutern paniertem und gebratenem Fetakäse	13,90
oder mit einer Rose vom Graved-Lachs mit Senf-Dill-Sauce	14,90
oder mit gebratenen Riesengarnelen mit Kräutern und Knoblauch	15,90

Pfifferling-Risotto verfeinert mit Parmesan, Riesling, Sahne und bunt gemischtem Salat 15,90

Rehsteaks zart rosa gebraten, mit Bratensaft, Rotkohl, Birne, Preiselbeeren und Kartoffelkrusteln 19,90

Rehrücken zart rosa gebraten, mit Bratensaft, Rotkohl, Birne, Preiselbeeren und Kartoffelkrusteln 22,90

Diese Woche: Wild-Lamm-Medaillons zart rosa gebraten.
 Herrlicher Geschmack mit Tagesgemüse und Butterkartoffeln 22,90
 (Aus dem Revier zwischen Altastenberg und Hunau)

Kaiserschmarren nach Originalrezept mit Zwetschgen-Röster
 als Dessert 5,90 als Hauptgang 9,50

Kaffee und Dessert

(Kosten Sie unser hausgemachtes Eis!)

Zwei Nocken Waldmeister-Maskarone-Eiscreme		4,50
Zwei Nocken Johannisbeere-Sorbet mit Joghurt		4,50
Espresso	1,80	Latte Macchiato (Milchkaffee) 2,50
Cappuccino	2,20	heiße Schokolade 2,20
Doppelter Espresso	2,50	Tagesdessert 3,00

Inklusivpreise in Euro