

VORWEG

KRÄFTIGE RINDERBRÜHE

Pfannkuchenstreifen & Petersilie

9,5 €

CREMESUPPE VON MARONEN

Apfel, Walnussöl & Röstbrotwürfel

9 €

BROT ZUM TEILEN

Walnuss, Dattel & Frischkäse

6 €

VEGETARISCH

2 SPINATKNÖDEL

Braune Butter, Bröselknusper, Parmesan & marinierter Babyspinat

21 €

CREMIGE KÄSESPÄTZLE

Bergkäse, Edamer, Schmor- und Röstzwiebeln & Schnittlauchöl

19 €

+ Schnitzel vom Landschwein

7,5 €

FRISCHER SALAT VOM FELD

Kartoffel-Senf-Dressing, verschiedener Schnick Schnack & frisches Brot

15,5 €

+ geblähter Honig-Ziegenkäse

8 €

+ Schnitzel vom Landschwein

7,5 €

*alle Eissorten kommen aus eigener Produktion
Bei Änderungen der Beilagen erheben wir eine Gebühr von 1,5 € pro Gericht

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE GESETZLICHER MWST.
BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.

FLEISCH

2 BRATWÜRSTE VOM WILDSCHWEIN aus der Region 24,5 €
cremiger Speck-Rahmwirsing & Stampfkartoffeln

MÜTTERN'S GRÜNKOHL 22,5 €
Kasseler, Mettendchen & Bratkartoffeln mit Speck

LINSENEINTOPF -klassisch- 17 €
Wurzelgemüse, Kartoffeln, Bockwurst & frisches Brot

RAGOUT VON HIRSCH & REH 27 €
Portwein, Preiselbeeren, Birne & Kartoffelklöße mit Bröselbutter

2 SCHNITZEL FÖRSTERINNEN vom Landschwein 21 €
frische Champignons in Rahm & Bratkartoffeln mit Speck

SÜSSER KRAM

BRATAPFELRAGOUT 9 €
Haselnussbrösel & Rahmeis*

DUNKLES SCHOKOLADENSORBET* 6,5 €
mit hausgemachtem Lebkuchen-Eierlikör aufgegossen

FUCHSGOLD 3 €
Likör 43 & Espresso

*alle Eissorten kommen aus eigener Produktion
Bei Änderungen der Beilagen erheben wir eine Gebühr von 1,5 € pro Gericht

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE GESETZLICHER MWST.
BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.