

## Unsere Klassiker

### Vorspeisen | Suppe | Salat

*gemischter Salatteller zur Vorspeise oder als Beilage* 6,30 €  
*Blattsalat | Tomate | Rohkostsalate*  
*Dressing zur Wahl ...Hausdressing, Senf-Honig-Dressing oder Himbeerdressing*

*Rindfleischsuppe | Markklößchen* 8,60 €

### Hauptgerichte

*Kalbsleber*  
*karamelisiertes Apfelchutney | Estragon-Calvadosauce* 27,50 €  
*Kartoffelpüree*

\*\*\*

*Schweinefiletmedaillons | Käse überbacken*  
*Rahmsauce* 27,50 €  
*hausgemachte Spätzle*

\*\*\*

*„Brasato“*  
*40 Stunden sanft gegarter Schaufelbug vom Rind*  
*Natur-Balsamicosauce* 29,90 €  
*Kartoffel-Parmesanpüree*

\*\*\*

*Rumpsteak vom getreidegefüttertem Black-Angus Rind*  
*medium mit Aromen gebraten*  
*krosse Röstzwiebeln | Gewürz-Jus* 33,80 €  
*Bratkartoffeln*

\*\*\*

*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken* 28,00 €  
*Preiselbeeren | Zitrone | Pommes frites*

\*\*\*

*dazu Rahmsauce, Pfeffersauce, Champignonrahm, Bratenjus* 2,30 €

## Unsere saisonale Empfehlung

### Alkoholfreier Wein Neu im Sortiment

<b>Kolibri   ein freier Wein</b>	Glas 0,2 l	7,00 €
<i>Weissweincuvée aus Scheurebe und Goldmuskateller Weingut Holz-Weisbrodt Weisenheim am Berg/Pfalz</i>		

### Suppen und Vorspeisen

<b>Steinpilzcremesuppe</b>	8,60 €
<b>Entenkraftbrühe   Griesklößchen</b>	8,60 €
<b>Kürbissuppe   Kürbiskernöl</b>	7,50 €
<b>Kürbissuppe   Kürbiskernöl   gebackene Garnele</b>	9,50 €
<b>gebratener Ziegenkäse   herbstliche Salate</b>	14,30 €
<i>Nüsse   Feigensenf   Senf-Honig-Dressing</i>	
<b>Kürbiscarpaccio   Rote Beete   Ziegenkäsecreme</b>	9,90 €
<i>Ruccula   Senf-Honig-Dressing</i>	
<b>hausgeräucherter Schinken</b>	
<i>geröstetes Focaccia</i>	12,00 €
<i>Aioli   rote Zwiebelkonfitüre</i>	
<b>Feldsalat   Senf-Honig-Dressing</b>	10,50 €
<i>ingelegte Birne   geröstete Nüsse</i>	
<b>herbstliche Blattsalate   Himbeerdressing</b>	14,50 €
<i>zwei gebackene Riesengarnelen   Mangochutney</i>	

### Hauptgänge

<b>gebratene Garnele   Zitrone</b>	
<b>hausgemachte Nudeln   rote Zwiebel   Zucchini</b>	30,40 €
<b>getrocknete Tomate   Cashewkerne</b>	
<i>ohne Garnelen .....vegetarisch.....</i>	20,90 €

## Hauptgänge

*hausgemacht Linsenbratlinge | vegan*

*Pilzrisotto | Parmesan | vegetarisch*

22,00 €

\*\*\*

*Steinpilze | gebraten*

*in Preiselbeerrahm | Nudeln*

*auch vegetarisch möglich*

27,50 €

\*\*\*

*Loup de Mer*

*Rote Zwiebel-Kapernbutter*

*Frühlingslauchzwiebel-Püree*

29,00 €

\*\*\*

*Sauerbraten vom Rind | Rheinische Art | Rosinensauce*

*Rotkohl | geschmelzte Kartoffelklöße*

28,00 €

\*\*\*

*Kalbsfilet am Stück leicht rosa gebraten*

*Seranoschinken | Salbei | weiße Pfeffersauce*

37,00 €

*Gemüse | Speck-Zwiebelkroketten*

\*\*\*

*Hirschsteak aus der Keule*

*Steinpilze & Kräutersaitlinge in Rahm*

29,00 €

*Ringelbeete | Kartoffeltaler*

\*\*\*

*Ofenfrische Oldenburger Landente*

*(200 g gebratenes Fleisch von Brust & Keule | ohne Knochen, entfettet)*

35,00 €

*kräftige Orangensauce | Apfelrotkohl | hausgemachte Kartoffelklöße*

\*\*\*

*Wildhasenfilet | rosa gebraten*

*Steinpilze & Kräutersaitlinge in Rahm*

32,00 €

*Wirsing | Speck-Zwiebel-Kroketten*