regionales Menü
58,00 €uro

Entenpastete im Teigmantel
Mit Waldpilz-Salat und Preiselbeeren
***
Filet von der Leukbachforelle mit frischen Pfifferlingen
Schmorgemüse und gestampfte Kartoffeln
oder
Medaillon vom Kalbsrücken mit frischen Pfifferlingen
Kartoffelgratin und Tagesgemüse
***
unsere herbstliche Dessert-Variation
mit Waldbeeren und Rahm-Eis

unser 3-Gang-Auswahlmenü
Vorspeise, Hauptgericht, Dessert 65,00 **€uro**

Vorspeisen

herbstlicher Wildkräutersalat im Joghurtdressing *13,80* **€uro**
mit Brotcroûtons und mariniertem Waldpilzsalat

Salat von Melone, Tomaten und Pfifferlingen *18,80* **€uro**
Mit luftgetrocknetem Schinken und Grissini

Taubenterrine mit Gänseleber *21,80* **€uro**
Mit Waldpilz-Salat und Preiselbeeren

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Pecorino *23,80* **€uro**
mit Trüffelöl und Pinienkernen

Suppen

Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis *10,80* **€uro**
mit Brotcroutons und Kürbiskernöl

Wildkraftbrühe *11,80* **€uro**
mit Gänseleberravioli

Marseiller Bouillabaisse *11,80* **€uro**
mit Knoblauchtoast

unser herbstlicher Salatteller im Joghurtdressing:
mit Poulardenbruststreifen oder Schnitzel „Wiener Art“ *20,80* **€uro**

für Fragen nach Allerge kontaktieren sie bitte unsere Mitarbeiter,
sie werden ihnen gerne Auskunft geben.

Hauptgerichte

Champignonrahmschnitzel oder Schnitzel „Wiener Art“ 24,80 **€uro**
Pommes Frites und Tagesgemüse

Cordon Bleu 28,80 **€uro**
Pommes Frites und Tagesgemüse

Scheiben von der Hofgut-Poulardenbrust mit Pilzen 32,80 **€uro**
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

Heimisches Rindersteak mit Gänseleberravioli 35,80 **€uro**
Dauphinkartoffeln und Bohnengemüse

Gebratenes Saar-Zanderfilet in Rieslingsauce 34,80 **€uro**
auf Pfifferling-Risotto mit Brokkoli

Geschnetzeltes vom Hirschkalb mit Pfifferlingen +Trauben 36,80 **€uro**
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

unser Beilagensalat im Joghurtdressing mit Croutons 5,80 **€uro**

Unsere frische Pfifferlinge

mit frischem Lachsforellenfilet oder Saar-Zanderfilet 36,80 **€uro**
gestampfte Kartoffeln und Blattspinat
mit Kalbsmedaillon oder Kalbschnitzel 36,80 **€uro**
Hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

herbstliche Küche

Bärlauchnudeln mit Pfifferlingen **und Gemüse(vegan möglich)** 23,80 **€uro**
Frische Pfifferlinge im Rahm, **mit Semmelklöße oder Nudeln** 23,80 **€uro**
Rehbolognese mit Pfifferlingen **hausgemachte Spätzle; Gemüse** 23,80 **€uro**

Dessert

Unsere kleine Köstlichkeit zum Dessert **(Tagesdessert)** 9,80 **€uro**

Frische Erdbeeren **mit Eierlikör, Sahne und Rahmeis** 9,80 **€uro**

Unsere Sorbetvariation **mit Früchten und Fruchtsauce** 13,80 **€uro**

Zweierlei Schokoladenmousse **mit Rahmeis und Waldbeeren** 13,80 **€uro**

sommerliche Dessertvariation **mit vielen Köstlichkeiten** 15,80 **€uro**

unsere europäische Käseauswahl **mit Trauben und Feigensenf** 13,80 **€uro**