

TAGESEMPFEHLUNGEN

Linseneintopf mit Debrecziner [L,M,O]	€ 5,20
Kürbis-Ingwer-Suppe (Vegan)	€ 4,50
Bauernbrot mit hausgeräuchertem Lachs [A,G] eingelegte Gurke, Apfel, Zwiebel, Creme Fraiche	€ 12,50
Gebratener Hirschrücken in Assam-Langpfefferkruste [A,G,L] mit Selleriecreme, Speckknödel und Kirschen	€ 34,50
Geschmorte Ochsenbacke [A,G] an weißer Bete Creme, Baby Karotten und Nuss-Butter-Crunch	€ 28,50
Medaillons vom Wildschwein [A,F,L] mit Spätzle und Speckbohnen	€ 26,50
Gegrilltes Norwegisches Lachsfilet [C,G] mit Babyspinat, Dill Kartoffeln und hausgemachte Hollandaise	€ 24,50
Hirschgulasch vom heimischen Hirsch [A,F,M,O] mit Semmelknödel und Apfelrotkraut	€ 22,50
Rindergulasch nach Art des Hauses [A,F,M,O] mit Semmelknödel und Apfelrotkraut	€ 21,50
Kürbisrisotto[G] mit Ziegenfrischkäse und karamellisierten Walnüssen	€ 14,50

zu allen Hauptgerichten ein kleiner Beilagensalat vom Buffet

Dessert

Tagesdessert	€ 5,20
--------------	--------

Weitere Desserts finden Sie in unserer Dessertkarte

Liebe Gäste,
die Legende zu den angeführten Buchstabencodes finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte. Beim Salatbuffet finden Sie eine eigene Mappe mit Hinweisen zu den allergenen Stoffen in unseren Salaten.