

Unsere leckeren Tellergerichte

(gültig von Oktober bis März)

Glasierter Kasselerrückenbraten mit Thymian-Honig-Sauce, dazu hausgemachter Apfelrotkohl & Kartoffelklöße	15,50 €
Geschmorte Gänsekeulen mit Apfel-Pflaumen-Sauce, hausgekochtem Apfelrotkohl & Rosmarinkartoffelspalten	16,90 €
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Frischkäsefüllung, dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse à la creme mit Tomatenrisotto	16,90 €
Gebratenes Zanderfilet mit Limettenkräutersauce & mediterranem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffelspalten	18,50 €
Saftiger Rinderschmorbraten mit Pfifferlingsauce, dazu grüne Bohnen & Kartoffelklöße	16,90 €
Argentinisches Rib-Eye Steak (220 g) vom Grill mit Kräuterbutter, grünen Bohnen mit Speckstippe & Baked Potato mit Sourcream	19,80 €

Für die Vegetarier unter Ihnen bieten wir:

Frisch gebratene Antipasti von Paprika, Zucchini, Auberginen & Champignons, dazu Rosmarinkartoffeln & Sourcreme	11,90 €
Grüne Bandnudeln mit Möhren, Zucchini & Paprika in Tomaten-Basilikumsauce, dazu Knoblauchbaguette	10,90 €
Mit Blattspinat gefüllte Riesenchampignons, gratiniert mit Hirtenkäse (Kuhmilch), dazu Tomatenrisotto & Knobi-Dip	10,90 €
Kleiner gemischter Beilagensalat (Dressing nach Wahl)	4,90 €

Desserts

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis & Sahne	5,50 €
Spekulatius-Mousse mit Amarenakirschen	5,90 €
Schwarzwälder-Kirsch-Tiramisu mit Zimtsternen	5,90 €

**Die Gerichte auf dieser Seite gibt es ausschließlich auf Vorbestellung.
Bitte reservieren Sie deshalb rechtzeitig!**

!!!! Kein à la carte in der Vorweihnachtszeit !!!!