

Und vor dem Essen

<i>als Aperitif einen Lillet Berry oder Hugo</i>	<i>5,00</i>
<i>Hirschsteak auf schokolierter Pfeffer-Kirschsauce, Haselnussspätzle und Salat der Saison</i>	<i>17,80</i>
<i>Wildragout von Wildschwein und Hirsch in pikanter Preiselbeersauce mit Nusspaghetti und Salat der Saison</i>	<i>16,50</i>
<i>Hirschkalbskeule mit Mandelstreifen in Schoko-Chili-Mandelsauce mit Kartoffelklößen und Salat der Saison</i>	<i>15,80</i>
<i>Hähnchenbrustfilet auf Gnocchis mit Birnenfilets und Cherrytomaten in leichter Birnensauce und Salat</i>	<i>14,90</i>
<i>Schweinefilet auf mild-bunter Pfeffer-Maronensauce mit Schupfnudeln und karamellisiertem Speck-Zwiebel Rosenkohl</i>	<i>17,80</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites, dazu Salat der Saison</i>	<i>21,80</i>
<i>Dänischer Bacon Pfannkuchen mit Salat der Saison</i>	<i>10,80</i>
<i>Rinderhüftsteak auf Pfeffer-Preiselbeersauce mit Bratkartoffeln und Salat der Saison</i>	<i>18,80</i>
<i>Lachssteak im Honigmantel an Gnocchis mit Fetakäse und Zuckerschoten auf Orangen-Senfauce</i>	<i>17,80</i>