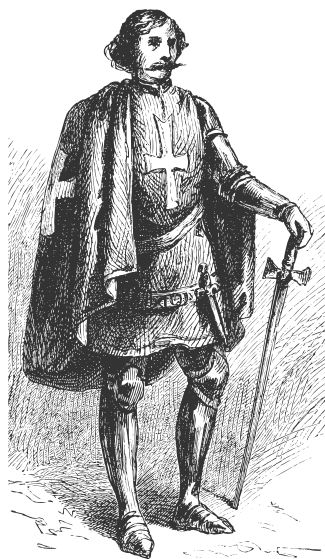


Saisonnales



Kürbis - Ingwer - Suppe ^{a,g,f,8}
mit Milchschaum 5,80 €
//Pumpkin ginger soup with milk foam

Flammkuchen mit Ziegenkäse ^{a,9}
Honig, Walnuss und Ruccola 10,20 €
//French pizza with goat cheese, honey, walnut and rucola

Wildburger ^{a,g,2,8}
Pulled Pork vom Wildschwein, Brioche, Rotkohlrelish, 15,50 €
Preiselbeer-Schmand, Steakhouse Pommes
//Pulled pork burger from boar, red cabbage, cranberry sour cream,
//French fries

Gebratene Riesengarnelen ^{b,g,h}
Ruccola-Sahne-Pesto, Feldsalat 16,50€
//pan fried prawns, rucola cream pesto, corn salad

Hirschbraten ^{i,6,13}
in Dornfelder-Lebkuchensauce, hausgemachter Apfelrotkohl, 21,80 €
Kartoffelklöße
//roast of venison, red cabbage, potatoe dumplings

Konfierte Gänsekeule ^{i,6,8,13}
hausgemachter Apfelrotkohl, Kartoffelklöße 22,90€
//haunch of goose, red cabbage, potatoe dumplings

Frische Waffeln ^{a,h,c,9}
mit Mangoragout und dunklem Schokoladeneis im Nussmantel 6,90€
//resh waffles, mango ragout, nut coated chocolate ice cream

Gisele`s Birnentarte ^{a,g,8,13}
mit Haselnusseis 6,50€
//pear tarte with hazelnut ice cream