

Tageskarte

Daily Menü

- 
- Ingwer- Orangen- Karottensuppe** 
mit Sahne und Croûtons 7,90€
ginger- orange- carrot soup with whipped cream and croutons
- Schweinshaxe** nach Verfügbarkeit
mit Sauerkraut, Salzkartoffeln und Senf 18,90€
Pork knuckle with sauerkraut, boiled potatoes and mustard
- Rinderroulade nach Art des Hauses**
gefüllt mit Speck^{2,3}, Zwiebeln und Gewürzgurke dazu gezogene
Rahmsauce, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 19,90€
Beef roulade in the house style filled with bacon, onions
served with cream sauce, apple red cabbage and boiled potatoes
- Hausgemachtes Hirschgulasch**
mit Karotten- und Selleriewürfel, hausgemachten Apfelrotkohl
und gebratenen Serviettenknödel 22,90€
Homemade venison goulash with carrot and celery cubes,
homemade red cabbage and fried napkin dumplings
- Dickmilch-Zitronencreme**
dazu Schlagsahne und Haselnusskrokant 5,90€
Soured milk lemon cream served with whipped cream and
hazelnut brittle
- Marzipanparfait**
auf Spekulatius Crumble dazu eine Früchtegarnitur, Schlagsahne,
Haselnusskrokant und Gebäck 9,90€
Marzipan parfait on speculoos crumble with a fruit
garnish, whipped cream, Hazelnut brittle and pastries