

Vorspeisen

*Hokkaido - Apfelsüppchen mit Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen*

4,20 €

*Markklösschen mit Wurzelgemüse
in Rinderbouillon*

3,80 €

*Feldsalat in Traubenkern dressing, Brotchips und Speck
als Vorspeisensalat*

4,50 €

als Beilagensalat

3,50 €

Hüttenberger Handkäse mit Musik, Brot und Butter

aafach 2,50 €

zwaafach 4,50 €

*Handkäsesalat mit Äpfeln, Frühlingszwiebeln
und rosa Pfeffer, dazu Brot und Butter*

aafach 3,80 €

zwaafach 6,80 €

*Norwegischer Rauchlachs
mit Senf-Dillsoße und Kartoffelpuffer*

9,50 €

Unsere beliebten Salatvariationen

*in Traubenkerndressing
mit gerösteten Sonnenblumenkernen*

*Beilagensalat
2,70 €*

*Vorspeisensalat
3,70 €*

*Großer, bunter Salatteller
6,90 €*

wahlweise mit:

*gebratener Hühnchenbrust unter der Sesamkruste
9,90 €*

*gebratenem Schafskäse
11,90 €*

*Rumpsteak mit gedünsteten Zwiebeln
oder Kräuterbutter
17,90 €*

Vegetarische Speise

*Gebratener Schafskäse mit Zwiebeln, Knoblauch
und Oregano
auf Paprika-Zucchini Gemüse
11,90 €*

Fischgerichte

Norwegischer Rauchlachs mit Senf-Dillsoße
und Kartoffelpuffer

13,50 €

Zanderfilet unter der Sonnenblumenkernhaube mit
Rieslingsoße auf Blattspinat und Salzkartoffeln

* 14,50 €

Hauptgerichte vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites und Salat

* 9,90 €

mit Champignonrahmsoße

* 11,50 €

Schnitzel „Deutsches Haus“
mit Tomaten, Speck^(2,3)-Zwiebelschmelze und Reibekäse
überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salat

* 11,50 €

Hauptgerichte vom Huhn und Rind

Hähnchenbrust „Caprese“
auf Basilikumsoße, überbacken mit Tomate
und Mozzarella, auf bunten Nudeln

11,90 €

Rumpsteak mit Zwiebeln oder Kräuterbutter,
dazu Bratkartoffeln und Salat

17,90 €

Alle mit einem * versehenen Gerichte sind auf Wunsch auch als
kleinere Portion mit einem Preisnachlass von 2,50 € möglich.

Gan(z) schön Wild

Wildgeschnetzeltes in Pilzsoße
mit Preiselbeerbirne und Spätzle

*15,50 €

Rehbraten in Wachholderrahmsoße
mit Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

*17,50 €

Knusprig gebratene Gänsebrust oder Gänsekeule
mit Gänsesoße, glasierten Maronen,
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

22,90 €

Unsere Weinempfehlung zur Gans

Basisrot Cuvée mit Regent

Marc und Jan Weinreich, Rheinhessen

0,75 l 21,00 €

0,2 l 5,90 €

Ganze Gans

für 4 Personen, gefüllt mit Brät oder Äpfeln und Zwiebeln,
dazu Gänsesoße, Rotkohl, Rosenkohl,
glasierte Maronen
und Klöße für 110,00 €,

oder für außer Haus zum Selbstabholen für nur 94,00 €.
Nur auf Vorbestellung!

Hausgemachtes Gänseschmalz

mit Speck, Zwiebeln
und Äpfeln
im 250 Gramm Becher
zum Mitnehmen für 3,20 €.

Wildmenü

Feldsalat mit Traubenkerndressing, Brotchips und Speck

oder

*Hokkaido-Apfelsüppchen mit Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen*

*Rehbraten in Wachholderrahmsoße
mit Preiselbeerbirne, Rotkohl und Kartoffelklößen*

*Schokoladenküchlein
mit Vanilleeis und Sahne*

24,90 € p. Person

Gänsemenü

*Feldsalat mit Traubenkerndressing,
Brotchips und Speck*

*Knusprige Gänsebrust oder Gänsekeule auf Gänsesoße
mit Apfelrotkohl, glasierten Maronen
und Kartoffelklößen*

*Hausgemachtes Bratapfeleis mit Sahne
und heißen Zimtkirschen*

28,90 € p. Person

Etwas Süßes zum Schluss

Bratapfeleis mit Sahne und heißen Zimtkirschen

3,90 €

Mousse au chocolat

4,70 €

Schokoladenküchlein
mit Vanilleeis und Sahne

4,90 €

„Süße Verführung“

Mousse au chocolat, Mandarinen-
eis und Schokoladenküchlein

5,20 €

Unsere hausgemachten Eisspezialitäten

mit folgenden Geschmacksrichtungen:

Eis des Monats
Mandarine
Schwarze Johannisbeere
Mango-Passionsfrucht
Vanille
Schokolade
Walnuss
Bratapfeleis

Stellen Sie sich Ihren Eisbecher selbst zusammen:

Kugel 1,00 €

Schlagsahne 0,50 €

mit Topping nach Wahl 1,50 €

Eierlikör, Baileys,
heiße Schokoladensauce, heiße Zimtkirschen