

Wein des Monats

321	<i>Aperol Spritz</i>	0,3l € 7,90
126	<i>Riesling trocken, Weingut Fader</i>	0,2l € 7,20
127	<i>Spätburgunder Rosé, trocken, Weingut Fader</i>	0,2l € 7,20

Besonders zu Empfehlen

8.)	<i>Hirschsahnefleisch^{1,3,13} mit Steinpilzen, gef. Birne, Apfelrotkraut, Kroketten</i>	€ 19,90
12.)	<i>Wiener Schnitzel (Schweinefilet) mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln, Gurken- und Tomatensalat</i>	€ 23,90
15.)	<i>Hirschfilet „rosa gebraten“, Steinpilzrahm³, Bratapfel, Rotkraut, Herzoginkartoffeln</i>	€ 27,90

Unsere Empfehlung im Oktober

Frischer Flusszander wahlweise 200g oder 250g

22.)	<i>gedünstet in Dillrahm³, Eismeergarnelen, Spargel, Champignons, Petersilienkartoffeln, Gurkensalat</i>	
23.)	<i>an der Haut gebraten auf Linsengemüse³, Bratkartoffeln¹³, Gurken- und Tomatensalat</i>	
24.)	<i>oder in Ei gebraten auf Blattspinat³, Butterkartoffeln, Klövensteensalat</i>	200g € 22,90 250g € 23,90
10.)	<i>Zarte Rinderbrust¹³ in Meerrettichsauce^{2,3}, Bouillongemüse³, Petersilienkartoffeln</i>	<i>pro Person € 18,50</i>

Unsere Aktion im November

	<i>½ Bauernente mit Thymiansauce³, gefülltem Pfirsich , Rotkraut, Apfelmus, Petersilienkartoffeln</i>	€ 22,50
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------