

Unsere Saisonale/Regionale Karte für Sie

Suppe

Maronen-Cremesuppe
mit Schwarzwurzel und Waldhonig 5,40

Hauptgänge

Barbarie-Entenbrust rosa gebraten
an Schwarzwurzelgemüse mit Quittensoße und Linsen-Kartoffeltaler 19,20

Zarte Gänsebrust
mit Grünkohl, Portweinpflaumen und Kräuter-Dauphinekartoffeln 18,20

½ knusprige Bauernente
an eigener Soße, dazu Kartoffelknödel und Apfelrotkohl 17,80

Duo vom Reh aus dem Biosphärenreservat, vom Jäger Zwick
Rosa gebratener Rehbraten und Rehrücken
an Austernpilzrahm, mit Speckbohnen und Brösel-Spätzle 19,90

Geschnetzeltes aus der Rehkeule an einer Soja-Ingwer-Soße
geschwenkt mit Champignons, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch,
Kräutern und Eiernudeln serviert im Gußpfännle 18,90

Zartes Rehragout mit Trockenfrüchten und Pilzen
dazu Speck-Semmel-Knödel und ein kleiner Salat vom Buffet 16,80

Kasseler Braten vom Schweinehals
an einer fein würzigen Bratensoße
dazu Krautspätzle 9,80
kleine Portion 7,30

Vom Mangalitza Wollschwein
Knuspriger Bauch und zarte Schulter auf Ofen-Kürbis
mit Biersoße und Serviettenknödel 15,20

Kotelett vom Mangalica Wollschwein mit einer Pilzhaube
auf Rahmwirsing, dazu gebratene Brotknöpfe 16,80