

# Herbstkarte

## Vorspeisen und Vegetarisches

Wildkraftbrühe	7,50
mit Pilzravioli	8,50
Kleiner gemischter Salat	5,80
Crème brûlée vom Ziegenkäse mit Rote Bete Tatar	9,80
Herbstliche Salatvariationen mit knusprigem Baguette und Honig-Senf-Vinaigrette dazu wahlweise:	
Gebackener Hirtenkäse	14,50
Rumpsteakstreifen	18,90
Pilzrisotto mit Parmesanchip	15,80
Veganes Kürbis- Kartoffelcurry	12,80

# Fisch

Bosauer Matjesfilets nach Norddeutscher Art, eigene Herstellung „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln	17,00
„Pannfisch“ Seelachsfilet gebraten, mit Senfsoße, Gurkensalat und Bratkartoffeln	18,90
Saiblingsfilet gebraten, auf Pilzrisotto	22,50
Wir mehlieren unseren Fisch in Maismehl (Glutenfrei)	

# Fleisch und Wild

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken mit Bratkartoffeln und Remouladensoße	17,00
Wildgulasch mit Rotkohl und Spätzle	19,10
Wildcurrywurst mit Cranberry-Currysoße und Pommes Frites	16,50
Geschmorte Hirschkalbskeule mit Rotweinsauce, dazu Rosenkohl und Kroketten	22,50
Schweineschnitzel dazu gemischter Salat und Pommes frites	19,80
Argentinisches Rumpsteak mit Soße vom grünen Pfeffer, gemischtem Salat und Bratkartoffeln	28,80

Über Tagesgerichte informieren unsere Tafeln und das Servicepersonal  
Allergikerinformationen befinden sich in einer Sonderkarte

## Kindergerichte

Paniertes Seelachsfilet mit Tomaten- Gurkenscheiben und Bratkartoffeln	8,20
Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Tomaten- Gurkenscheiben und Pommes frites	8,20
Spätzle mit Tomatensoße	6,80

## Eis und Süßspeisen

3 Kugeln Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade) mit Sahne	5,70 6,30
Nuss-Nougat Panna Cotta mit Apfel-Zitrussalat	5,50
Warme Zwetschgenröster mit Walnusseis	7,80