

# 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“ 18,90  
Seelachsfilet gebraten, mit Senfsoße, Gurkensalat  
und Bratkartoffeln

Saiblingsfilet gebraten, auf Pilzrisotto 22,50

Wir mehlieren unseren Fisch in Maismehl (Glutenfrei)

# Fleisch und Wild

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken 17,00  
mit Bratkartoffeln und Remouladensoße

Wildgulasch mit Rotkohl und Spätzle 19,10

Wildcurrywurst mit Cranberry-Currysoße und 16,50  
Pommes Frites

Geschmorte Hirschkalbskeule mit 22,50  
Rotweinsauce, dazu Rosenkohl und Kroketten

Schweineschnitzel 19,80  
dazu gemischter Salat und Pommes frites

Argentinisches Rumpsteak mit 28,80  
Soße vom grünen Pfeffer, gemischtem Salat  
und Bratkartoffeln

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