

Aktuelle Kreationen

„Bunter frischer Salatteller“ an Balsamico-Dressing mit gegrillter Hähnchenbrust und Pesto Rosso Kruste	13,80 €
Wildgulasch „Hubertus“ Rotweinbirne gefüllt mit Preiselbeeren, Spätzle und Apfelrotkohl	15,50 €
Wildschweinbraten auf Wacholderrahm mit frischen Champignons, Rotweinbirne gefüllt mit Preiselbeeren, dazu Spätzle und Apfelrotkohl	18,90 € *
Gegrillter Wildschweinerücken an Cassis-Sauce mit Waldpilzen, Kartoffelknödel und einen Salat der Saison	24,90 € *
Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce mit Kartoffelpüree und Rosenkohl	19,90 €*
Gegrillte Kalbsleber „Berliner Art“ mit Röstzwiebeln, Apfelringe und Kartoffelpüree	16,50 € *
Rosa gebratene Medaillons von der Lammhüfte an Pesto-Rosso-Sauce, Bratkartoffeln und Blattspinat	18,90 € *
Grüne Bandnudeln mit Streifen vom Rinderfilet frischen Champignons, Tomaten-Sahnesauce, Kirschtomaten und Parmesan	13,90 €
Gegrilltes Rinderfilet (200 gr.) mit grüner Madagaskar-Pfeffersauce, Kroketten und einen Salat der Saison	24,00 € *
Zartes Rinderhüftsteak (200 gr.) mit Sauce Béarnaise Pommes frites und Salat der Saison	16,90 € *
Piratenspieß Schweinefilet – Rindersteak – Hähnchensteak mit Champignons und Pfeffersauce dazu Pommes frites und einen bunten Salat	18,00 € *
Lachswürfel an Sahnesauce grüne Tagliatelle und Kirschtomaten	13,90 €

**Für die mit * gekennzeichneten Speisen schreiben wir
im Rahmen der Gutscheineftaktion 13,00 € gut.**