

## Aktuelle Wochenempfehlung

Waldpilzcremesuppe mit Sahnehaube und Croutons, dazu reichen wir Baguette	6,50 €
Wildragout Zartes Ragout vom Wildschwein und Hirsch, dazu gebackene Kartoffelzapfen und Speckrosenkohl	23,50 €
Hirsch-Burger Hacksteak vom Hirsch mit Preiselbeersauce, geschwenkten Champignons, Zwiebeln und Salat, dazu Süßkartoffelpommes und Trüffelmayonnaise	17,90 €
~ Als vegetarische Variante mit einem Linsen-Patty	17,90 €
Halbe Grillente an Orangensauce, dazu hausgemachter Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Bröselbutter	24,90 €
Zum Dessert: Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis, Sahne und Obstdekor	7,20 €

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal.  
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die  
in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

## Vorspeise

Gebratene Champignons mit Aioli und Baguette	6,90 €
Vegane Tomatencremesuppe	5,90 €
Halber gebackener Camembert an einer Salatgarnitur, dazu mit Preiselbeeren gefüllte Birne und frisches Baguette	8,90 €

## Hauptgang

Großer Salatteller „Fitness“ Bunte Blattsalate und angemachte Salate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Obst der Saison, dazu frisches Baguette und Joghurtdressing	13,90 €
Großer Salatteller „Datteln“ mit Schafskäse, Walnüssen und Datteln, dazu frisches Baguette und Vinaigrette	13,90 €
Veganer-Burger Burger mit hausgemachtem Gemüsebratling, Tomate, Gurke, Salat und Kräutermayonnaise, dazu Süßkartoffelpommes und Sour Cream	14,90 €
Veganes Curry Gebratene Champignons, Paprika, Zwiebeln und Zucchini in einer Curry-Knoblauch-Sauce, dazu Reis	13,50 €
Bunter Fischteller Filets vom Lachs, Seehecht und Rotbarsch an Dillsauce, dazu Petersilienkartoffeln und frische Gemüsestreifen	19,90 €
Hühnerbrust „Hawaii“ Hühnerbrust im Knuspermantel mit Ananas und Käse überbacken, Preiselbeeren, dazu Röstinchen und ein Salatteller	13,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu Pommes Frites und ein Salatteller	15,90 €
~ Als vegetarische Variante mit einem Kohlrabischnitzel	15,90 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Paprikasauce, dazu Pommes Frites und ein Salatteller	15,90 €
~ Als vegetarische Variante mit einem Kohlrabischnitzel	15,90 €
Zwei Schweinemedallions mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Pfeffersauce und Röstitaler	13,90 €
Reine – Burger Burger mit hausgemachtem Hacksteak, Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebeln, Salat, gebratenem Bacon, rauchiger Barbecuesauce und Käse, dazu reichen wir Twisterkartoffeln	16,90 €
Wiehen - Pfanne Schweinemedallions mit Sauce Hollandaise, marktfischem Gemüse, Bratkartoffeln, Spiegelei und gebratenen Speckscheiben	17,90 €
Grillteller Steaks vom Rind, Geflügel und Schwein, dazu Bacon, geschwenkte Speckbohnen, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	22,90 €
Rumpsteak „Bohnen“ Rosa gebratenes Rumpsteak (200g) an Speckbohnen, dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln	26,90 €

*Beilagenänderungen: Süßkartoffelpommes und Bratkartoffeln + 1,-€*

### **Dessert**

Gemischter Eisbecher Drei Kugeln Eis mit Sahne	4,50 €
Soufflé mit flüssigem Schokoladenkern, dazu Vanilleeis und Sahne	7,90 €
„Verwandlungskünstler“ Raffinierter Eisgenuss aus Vanilleeis in Amarettini-Brösel gerollt, auf einem Karamellspiegel	4,90 €
Panna Cotta mit Himbeersauce	4,90 €