



Vorspeisen

**Wildkräutersalat mit Himbeeredressing
und hausgeräuchtem Wildschweinsrücken** 13,50€

**Rapunzelsalat mit Gänsekrusteln
marinierter Feldsalat mit karamelisierten Walnüssen und Gänsekrusteln** 13,90€

**Doppelte Wildkraftbrühe
mit Käsestange** 6,60 €

**Gänsecrèmesüppchen
mit Buttercroutons** 6,30€

Hauptspeisen:

Bandnudeln 15,80 €
*in Walnuss-Frischkäsepesto,
mit mariniertem Rapunzelsalat*

Rinderroulade von Martins Rind 21,90€
*in Rotweinsud geschmort mit Apfelrotkohl und hausgemachten
Kartoffelklößen*

Hähnchenmedaillons „Mailand Art“ 18,90 €
*mit Parmaschinken und Mozzarella überbacken
auf Tomatensugo, dazu Pfannengemüse und Bandnudeln*

Kröstchen 15,90 €
*Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Bratensauce
und Sauce Hollandaise, Pommes Frites und kl. Salatteller*

Knusprige Gänsebrust 32,90 €
*mit Apfelrotkohl und Kartoffel-Knödel
dazu Omas Bratapfel*

G eschmorte Rehkeule an einer leichten Wild-Preiselbeer-Sauce dazu Cranberry-Rotkohl und Serviettenknödel	24,90 €
E ntenkeule Kross gebraten mit Apfelrotkohl Rosmarinjus und Kartoffelklößen	18,90€
S chweinefilet zwei gebratene Schweinefiletmedaillons unter der Lebkuchenkruste mit Malzbierschaum Kartoffelplätzchen und Rahmwirsing	21,90 €
R umpsteak mit Kräuter- Knoblauchbutter, Beilagen Salat und Rosmarinkartoffeln	29,90 €
Z anderfilet unter der Kräuterkruste, auf Rahm-Sauerkraut dazu Thymian-Röstkartoffeln	27,80 €
<u>Dessert:</u> M ohneis-Parfait mit heißen Zimtpflaumen und Sahne	6,90 €
O mas Puttappel mit Marzipan und Rumrosinen gefüllt auf Vanilleschaum	6,60€
<u>Für unsere kleinen Gäste:</u> K leines Schweineschnitzel mit Pommes-Frites und Wintergemüse	10,90 €

