

Vorspeisen

Harzer Käsecrostini mit Schmand und Portweinzwiebelmarmelade	9,50€
geräucherte Entenbrust an Feldsalat, mit Orangendressing und karamellisierten Walnüssen	14,00€
Winterlicher Salat mit zweierlei Beete, Birnendressing und Pumpernickelgroutons	9,00€
Wildragout fin in Königinnepastete	11,50€
handgeschnittenes Hirschtatar angemacht mit 5 erlesenen Zutaten an Walnussbrot	16,00€

Suppen

Blumenkohlcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons und Petersilienöl	8,50€
cremiges Rotkohlsüppchen verfeinert mit Apfel-Zimtschaum	8,50€
Wildconsommé mit kleinen gefüllten Piroggi	9,00€

Hauptgänge

1/2 Ente auf Apfelrotkohl oder Rahmwirsing, dazu Klößen und Orangensauce	27,00€
Gänsekeule auf Apfelrotkohl oder Rahmwirsing, dazu Klößen und Orangensauce	28,00€
hausgemachte Wildsülze mit Rotkrautsalat, Bratkartoffeln und Preiselremoulade	19,50€
Rinderroulade mit Rote Beete Knödel, Rosenkohl und Sauerkirschjus	21,00€
Maishähnchen an Kartoffel-Selleriepüree und gebutterten Möhrengemüse	23,00€
Hirschgulasch mit Rosenkohl und Klößen	24,50€
Schnitzel vom Schwein mit Butterkartoffeln und Apfel-Spitzkohlgemüse	19,20€
Kabeljau an Selleriepüree mit Schwarzwurzelgemüse und Zitronen-Ingwer-Schaum	23,00€
Forelle Müllerin Art mit Rotkohl und Butterkartoffeln	19,00€
vegetarisch Quiche mit Kräuter Schmand und Salat	16,00€

Dessert

Spekulatiustiramisu mit Kirschragout und Glühweinsorbet	8,50€
Milchrahmstrudel mit hausgemachter Vanillesauce und Brombeereis	7,50€
Drei Kugeln Eis nach Wahl mit Früchten und Sahne	8,50€
Kugel Eis	2,00€
Portion Sahne	0,50€

Kinderkarte

Nudeln mit Tomatensoße und Parmesan	8,00€
Königsberger Klopse auf Risottoreis	10,00€
Kinderschnitzel mit Butterkartoffeln und Karotten	12,50€
Plinsen mit Apfelmus und Puderzucker	7,00€