


Saisonales & Regionales

Vorspeisen

- Cremesüppchen von Champignons
mit Röstbrot € 6,00
- Kürbissuppe | vegan |
von verschiedenen Sorten mit gerösteten Kernen  € 6,50

Hauptgerichte

- Schmorbraten von Hardthäuser Reh
an eigener Wacholderjus, Preiselbeeren und
hausgemachte Semmelknödel  € 28,00
- Geschwenkte Bandnudeln | vegetarisch |
in Kürbissöble, Kerne und kleinem Blattsalat  € 17,00
- Gebratenes Doradenfilet
auf cremigem Kürbis-Risotto und kleinem Blattsalat € 25,00
- Hällisches Landschwein am Stück gebraten
fruchtigem Kirsch-Söble, Bohnengemüse und
hausgemachten Macaire-Kartoffeln € 27,00
- Gebratene Austernpilze | vegan |
an Bohnengemüse und Süßkartoffelpüree € 20,00
- Filetspitzen vom Hällischen Landschwein
in Cognac-Pfeffer-Rahm, hausgemachten Spätzle
und kleinem Salat € 24,00