

| H A U P T G E R I C H T E

FLEISCH

SAUERBRATEN

rotkraut | kartoffelkloß | preiselbeeren
16,5 EURO

200 GRAMM FÄRSEN BURGER

brioche | bergkäse | salat | rotkraut | gurke | tomate | zwiebeln |
süßkartoffelfries | sour cream
15 EURO

CORDON BLUE VOM BAUERNSCHWEIN

schinken | bergkäse | pommes
16,5 EURO

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

herbstgemüse | portweinjus | kartoffelkloß
17,5 EURO

RINDERFILET

herbstgemüse | süßkartoffelfries | sour cream
200 g | 27,5 EURO
300 g | 39,5 EURO

RUMPSTEAK

herbstgemüse | süßkartoffelfries | sour cream
200 g | 22,5 EURO
300 g | 29,5 EURO

SAUCEN

pfeffer-whiskeysauce | 2 EURO
portweinsauce | 2 EURO
kräuterbutter | 2 EURO

UMBESTELLUNGEN PRO GERICHT KOSTEN | 1,5 EUR

WILDGERICHTE

WILDGULASCH AUS DER RHÖN

rotkraut | semmelkloß | preiselbeerbirne | lebenssaft | edelkastanie
16,5 EURO

RHÖNER WILDBRATWURST

2 stück | rahmsauaerkraut | brot | | preiselbeersenf
9,5 EURO

HAUPTGERICHTE

FISCH

GEBRATENES FILET VOM SKREI

limettensauce | saisongemüse | risotto |

19 EURO

FORELLENKNUSPERLI

gold-gelb gebacken | sauce tartar | bratkartoffeln
14,5 EURO

LACHSFILET

gebraten | limettensauce | saisongemüse | bandnudeln
16 EURO

UMBESTELLUNGEN PRO GERICHT KOSTEN | 1,5 EUR

VEGETARISCH

RISOTTO

blaubeeren | gorgonzola | beilagensalat
13 EURO

PAPPARDELLE

steinpilzsauce | parmesan | konfierte cherrytomate | beilagensalat
17 EURO

SEMMELKNÖDEL

pilzragout | beilagensalat
13,5 EURO

JACKFRUIT-BURGER

brioche | bergkäse | salat | tomate | gurke | guacamole | süßkartoffelfries |
sour cream
14,5 EURO

UMBESTELLUNGEN PRO GERICHT KOSTEN | 1,5 EUR