

Montag bis Freitag: 17:30 bis 20:30 Uhr
Samstag und Sonntag: 11:30 bis 14:00 und 17:30 bis 20:00 Uhr

Vorspeisen

Gemischter Salat mit Dressing Ihrer Wahl € 5,00
(Balsamico-, Schmand- oder Kräuter-Joghurt Dressing)

Nüsschen-Salat mit Schmanddressing
und Croutons € 6,50

Suppe

Kürbiscremesüppchen
mit Kokosmilch und Kürbiskernen € 6,50

Hauptgänge

Jägerschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce
dazu Pommes frites und Beilagensalat € 14,90

Schweineschnitzel in Schmandsauce
mit Speck und Zwiebeln, dazu knusprige Röstkartoffeln € 13,90

Hausgemachte Königsberger Klopse
mit Kapernsauce, Butterkartoffeln und Beilagensalat € 11,90

Vegetarisch

Ravioli gefüllt mit Ziegenfrischkäse, Honig und Rosmarin
auf Feigen, Schalotten, Frühlingslauch und Granatapfelkernen
mit einer Mandel - Orangensauce € 14,90

Fisch

Zanderfilet im Wacholderschinken gebraten € 23,90
auf buntem Linsengemüse und Kartoffel-Pastinaken-Krapfen

Nordhessische Grüne Soße

Grüne Soße jeweils mit gebutterten Kartoffeln

- „Pur“ € 10,90
- mit Schweineschnitzel € 15,90
- mit Scheiben von gesottenen Rindertafelspitz € 18,90

Unsere Herbstspezialitäten

Scheiben vom Reinhardswälder Wildschweinbraten
mit gebratenen Waldpilzen in Wacholdersauce
dazu Mandelbrokkoli und Schupfnudeln € 19,90

Hirschragout mit gebratenen Waldpilzen
mit Rahmwirsing und Spätzle € 17,50

Kross gebratene Gänsekeule – frisch aus dem Ofen
dazu Apfel mit Preiselbeeren gefüllt, Rotkohl und Kartoffelklöße € 21,50

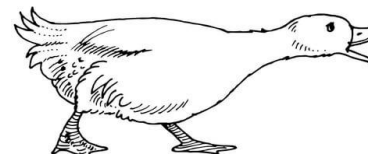
Brust und Keule von der Ente mit Orangensauce
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße € 22,50

Grünkohl mit Kasseler, Bauchfleisch und Mettwurstchen
dazu Bratkartoffeln € 15,90

NEU

„Gans to go“

Eine knusprige Gans, am Stück oder zerlegt, mit
Rotkohl, Grünkohl, Kartoffelklößen und Sauce sowie
1 Flasche Rotwein



Preis: € 99,00
nur auf Vorbestellung (2 Tage)