

Menü Herbst-Winter

Kürbiscremesuppe

€ 4,50

Hirschbraten „Hubertus“

oder

knusprig gebratene Entenbrust

mit Preiselbeerbirne

Schweinefilet nach „Art des Hauses“

mit frischen Rahmchampignons

Rotkohl und Rosenkohl

Klöße und Kartoffelzapfen

€ 22,50/ 24,50

„Zwetschgenröster“

mit Vanilleeis und Walnusscreme

€ 5,80

Menüpreis € 32,80/34,80

Buffet Herbst-Winter

Suppe nach Wahl

Buffet

*Graved Lachs oder Räucherlachs, Senner Forellenfilet
Geflügelcocktail*

Hauptspeisen wahlweise:

*Schweinefilet nach „Art des Hauses“
mit frischen Rahmchampignons*

Hähnchenfilet „Florenz“ mit Blattspinat und Käse gefüllt

Hirschbraten nach „Förster Art“ mit Preiselbeerbirne

Rotkohl, Rosenkohl, Broccoli

Klöße, Kartoffelzapfen, Spätzle

€ 41,50

Knusprig gebratene Entenbrust mit Preiselbeerbirne

Rotkohl, Rosenkohl

*Schweinefilet nach „Art des Hauses“
mit frischen Rahmchampignons*

Pochierter Lachs in Dillrahmsauce

mit Blattspinat

Salzkartoffeln, Spätzle, Kartoffelzapfen

€ 43,50

Krustenbraten mit Senfstragonsauce

Sauerkraut und Bratkartoffeln

Hähnchenfilet natur mit Lauch, Möhren, Selleriegemüse überbacken

Wildragout „Hubertus“

Preiselbeerbirne, Rotkohl und Eierspätzle

€ 39,50

Salatbuffet

Dessert

Vanilleeis und Walnusscreme mit Zwetschgenröster