



- Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis
mit karamellisierten Kernen und Kernöl* 4,00 €

- Mit Hirschfleisch gefüllte Ravioli auf gebratenen Waldpilzen und Parmesan* 7,20 €

- Hirschgulasch mit Pilzen und Preiselbeeren dazu Apfelrotkraut und
gebratene Spätzle* 15,50 €

- Geschmorte Hirschkalbskeule mit Wacholdersauce, gebratenen Waldpilzen,
Apfelrotkohl und Kroketten* 17,50 €

- Fasanenbrust geschneitztes mit Pilzen und Preiselbeeren in Rahm
dazu gebratene Serviettenknödel und Salat* 16,50 €

- Geschmorte Hasenkeule“ Creme de Cassis“ mit Speckrosenkohl
und Heilsberger Keilchen (in butter gebratene Knödel ecken)* 16,50 €

- Brust und Keule von der Weidegans (1/4) mit Beifuß Sauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße* 19,50 €

- Niedersächsischer Grünkohl
mit Bregenwurst, gekochtem Bauchfleisch, Kasselerrücken und Salzkartoffeln,
dazu servieren wir einen Steinhäger* 12,50 €

- Bregenwurst geräuchert
mit Grünkohl, Salzkartoffeln und dazu einen Steinhäger* 12,50 €