

# Abendkarte

18:00 – 20:30 Uhr

## Vorspeisen

|   |       |
|---|-------|
| Pastinakensuppe mit Chips                     | 6,5 € |
| Feldsalat mit gebratenem Speck & gekochtem Ei | 6,5 € |
| Kleiner gemischter Salat                      | 4,5 € |

Wählen Sie Ihre Salatsauce: French Dressing, Balsamico Dressing, Kürbiskern Dressing

## Hauptgänge

|   |      |
|---|------|
| Variation von der Möhre <sup>vegan</sup><br>Geschmort, püriert, gebacken – lassen Sie sich überraschen!               | 14 € |
| Hausgemachte Ravioli, geschwenkt in Salbeibutter <sup>veggie</sup><br>mit Ricotta-Kürbisfüllung, dazu gebratene Pilze | 16 € |
| Gebratenes Fischfilet (nach Tagesangebot) auf Selleriepüree an Wirsing-Rahm   | 18 € |
| Hirschpfeffer mit Rotkohl & Semmelknödel  | 17 € |
| Rehrücken rosa gebraten an Preiselbeeren-Jus mit Speckrosenkohl & Spätzle   | 22 € |
| Geschmorte Rinderbäckchen mit Gemüsebouquet & Kartoffelpüree  | 17 € |

## Dessert

|   |     |
|---|-----|
| Bratapfel mit Rosinen & Vanillesauce                  | 7 € |
| Fondant au Chocolat mit Vanilleeis                    | 8 € |
| Mousse von der Tonkabohne an pochierter Rotwein-Birne | 8 € |

Für Inhaltsstoffe & Allergene sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an