

# Saisonale Empfehlungen des Küchenchefs



Feldsalat   Croûtons   Orangenvinaigrette <small>A,C,G,2</small>	€ 9,80
Feldsalat   Orangenvinaigrette Tranchen von der Entenbrust <small>A,G,2</small>	€ 15,00
Wildschweinbraten aus der Region Sauerrahmsauce   Preiselbeeren Haselnuss Spätzle <small>A,C,G,H,i,2,14</small>	€ 22,50
Sauerbraten Traubensauce   geschmelzte Semmelknödel <small>A,C,G,i,2,14</small>	€ 22,80
Portion Gänsebraten   Majoranjus Apfelrotkohl   Semmelknödel <small>A,C</small>	€ 39,50
Lachsmedaillon   Blattspinat   Dampfkartoffeln <small>A,G,D</small>	€ 24,50
Kartoffelrösti   Sauercreme   Salatbouquet <small>A,C,G</small>	€ 12,80

## was Süßes zum Dessert

Apfelküchle   Zucker-Zimt-Mischung   Vanilleeis <small>A,C,G</small>	€ 6,50
--	--------