

Aperitif: Sekt mit Quitte € 4,80

Winterkabeljau Filet gebraten mit Dill Senfsauce (16 18 19 22)

Grüne Bohnen und Kartoffelplätzchen € 22,50

Fischmarkt des Tages vom Grill (gemischter Fisch) (19 17 22)

auf Blattspinat dazu Kartoffelgratin € 26,50

Ein Viertel von der Martinsgans mit (18 16 22)

Johannisbeer Rotkohl und zweierlei Knödel € 22,50

Schweinemedallions vom Metzger Lipp in Steinpilzrahm mit (18 16 22)

Marktgemüse und Spätzle € 23,50

Elchschnitzel in Preiselbeer- Pfeffersauce mit (16 18 22)

Marktgemüse und Rote Beete Krusteln € 25,50

Lammcarrè unter der Kräuterkruste (16 22)

mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin € 27,50
Zubereitungszeit 20 min

Das Besondere:

Rehrücken mit Wacholderrahm [16 18 22)

Pilzen, gefüllte Birne, Gemüse und Spätzle € 29,50

Alle Hauptgerichte auch als kleine Portion (minus 3,00 €).