Diese Woche besonders zu empfehlen:

frisches Wild aus heimischen Regionen

	<u>Steinpilzsuppe</u>	6.00
361.	hausgemachte legierte Steinpilzsuppe mit Sahnehaube, Röstle	6,90
362.	Wildragout Wildragout mit in Rotwein geschmorten Pilzen, gebackenen Apfelringen mit Preiselbeeren, Thüringer Klößen und kleinem bunten Salatteller	23,80
363.	Hirschkalbsbraten zarter Hirschkalbsbraten in Pfifferlingsrahmsoße, dazu hausgemachter Apfelrotkohl gebackenen Preiselebeerpfirsich und Herzoginkartoffeln	27,80
364.	Wildschweinbraten Wildschweinbraten in pikanter Steinpilzrahmsoße, mit Apfelrotkohl, Thüringer Klöße & Apfelkompott und Preiselbeeren	27,80
367.	Hirschkalbssteak Hirschkalbssteak in Mandeln gebacken, mit frischen, in Butter geschmorten Champignons, Sauce Hollandaise & Kartoffelröstitaler und Kopfsalat in Sauerrahm	30,80
366.	Schlemmerplatte - Wild (für 2 Personen) zarter Hirschkalbsbraten, Wildschweinbraten, Hirschkalbssteak in Mandeln, gebacken frittierten Champignons, hausgemachten Herzoginkartoffeln, Apfelrotkohl & gebackener Preiselbeerpfirsich	62,50
	und als Dessert!!!!!	
448.	Vanilleeis mit Zimtpflaumen & Sahne	7,80
449.	kleine Portion Vanilleeis mit Zimtpflaumen & Sahne hausgemachter Crêpes	6,50
109.	hausgemachter Crêpes mit Vanilleeis, Puderzucker, Schlagsahne sowie Zimtpflaumen	10,80
	Auf Wunsch werden die Beilagen geändert!	

In dieser Jahreszeit besonders zu empfehlen

Gänsekeule

24,80

413.
geschmorte Gänsekeule mit frischem hausgemachtem Apfelrotkohl,
gebackenem Preiselbeerpfirsich und Thüringer Klößen

und auf Vorbestellung:



Martinsgans oder frische Ente

frisch geschmorte Martinsgans oder Ente (für 4 Personen nach Vorbestellung)

419.

vorab: hausgemachter Gänseschmalz mit Bagettebrot

frische Martinsgans mit Thüringer Klößen, Petersilienkartoffeln, hausgemachtem Apfelrotkohl, Rosenkohl und gefülltem Schmorapfel
