

## Von den Köchen besonders empfohlen!

Zu allen Gerichten servieren wir einen Salatteller mit Joghurt- Kräuterdressing



**Pfanderoulade** gefüllt mit Speckstreifen, Zwiebeln, Senf u. Gewürzen, dazu servieren wir Waldpilze und vogtl. Klöße<sup>2/3</sup> **15,90€**

**Große ½ Bauernente** knusprig gegrillt, mit Apfelrotkohl und vogtl. Klößen<sup>2/3</sup> serviert **20.90€**

**¼ Bauernente** knusprig gegrillt, mit Apfelrotkohl und vogtl. Klößen<sup>2/3</sup> serviert **13.90€**

**2 Entenkeulen** knusprig gegrillt mit Apfelrotkohl u. vogtl. Klößen<sup>2/3</sup> serviert **15,90€**

**Hähnchenbrust-Filet „Finesse“** zartes Hähnchenbrustfilet (paniert) gefüllt mit etwas Champignons, Kräuterbutter und Frischkäse, dazu Pommes frites, frische Champignons und einen Tzatziki- Dipp **12.90€**

**Sie können gerne alle Sättigungsbeilagen bzw. Gemüsebeilagen tauschen dann erhöht sich der Preis um je 1,-€**

**Auf Ihren Wunsch alle Gerichte mit vogtl. Buttermilchklößen/  
Bambes<sup>2/3</sup>(+2,00€)**