

Winterspezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir einen Salatteller mit Joghurt-Kräuter dressing

Gänsebrust knusprig gegrillt dazu servieren wir Apfelrotkohl und vogtl. Klöße ^{2/3}	18,60€
Gänsekeule knusprig gegrillt dazu servieren wir Apfelrotkohl und vogtl. Klöße ^{2/3}	18,60€
Große Wildhasenkeule serviert mit Apfelrotkohl und vogtl. Klößen	15,90€
Pferderoulade gefüllt mit Speckstreifen, Zwiebeln, Senf u. Gewürzen, dazu servieren wir Waldpilze und vogtl. Klöße ^{2/3}	15,90€
Große ½ Bauernente knusprig gegrillt, mit Apfelrotkohl und vogtl. Klößen ^{2/3} serviert	20,90€
¼ Bauernente knusprig gegrillt, mit Apfelrotkohl und vogtl. Klößen ^{2/3} serviert	13,90€
2 Entenkeulen knusprig gegrillt mit Apfelrotkohl u. vogtl. Klößen ^{2/3} 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	11,90€

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^{2/3}(+2,00€)**