

## Frühlingspezialitäten

Zu allen Gerichten vitaminreiche,  
frische Salate mit Joghurt- Kräuterdressing



**Zarter Lambraten** in pikanter leichter Sauerbratensoße,  
mit Bohnen im Speckmantel und vogtl. Klößen<sup>2/3</sup> serviert **17,90€**

**Kaninchenkeule** serviert mit Apfelrotkohl  
und vogtl. Klößen<sup>2/3</sup> **15,90€**

**Pferderoulade** gefüllt mit Speckstreifen, Zwiebeln,  
Senf und Gewürzen, dazu servieren wir Waldmischpilze  
und vogtl. Klöße<sup>2/3</sup> **16,90€**

**½ Bauernente**, knusprig gegrillt mit Apfelrotkohl  
und vogtl. Klößen<sup>2/3</sup> serviert **21,90€**

**¼ Bauernente**, knusprig gegrillt mit  
Apfelrotkohl und vogtl. Klößen<sup>2/3</sup> serviert **14,90€**

**2 Entenkeulen** knusprig gegrillt mit Apfelrotkohl und  
vogtl. Klößen<sup>2/3</sup> serviert **16,90€**

**Hähnchenbrust-Filet „Finesse“** zartes Hähnchenbrustfilet  
(paniert) gefüllt mit etwas Champignons, Kräuterbutter  
und Frischkäse, dazu Pommes frites, frische Champignons  
und einen Tzatziki- Dipp **14,90€**

**Auf Wunsch alle Gerichte mit 3 vogtl. Bambes/  
Buttermilchklößen<sup>2/3</sup> 2,-€**