

## Von den Köchen besonders empfohlen

Zu allen Gerichten vitaminreiche,  
frische Salate mit Joghurt- Kräuterdressing



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

**Wildspieß** gesteckte Wildfleischspieße mit Paprika, Zwiebeln u. Bauchspeck dazu servieren wir Speckbohnen, Kroketten und eine Preiselbeerbirne **17,90€**

**½ Bauernente**, knusprig gegrillt mit Apfelrotkohl und vogtl. Klößen serviert **20,90€**

**¼ Bauernente**, knusprig gegrillt mit Apfelrotkohl und vogtl. Klößen serviert **13,90€**

**2 Entenkeulen** knusprig gegrillt mit Apfelrotkohl und vogtl. Klößen 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 **13,60€**

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