

Von den Köchen besonders empfohlen

Zu allen Gerichten vitaminreiche,
frische Salate mit Joghurt- Kräuterdressing



Zarter Lamnbraten in pikanter leichter Sauerbratensoße,
mit Bohnen im Speckmantel und vogtl. Klößen^{2/3} serviert **17,90€**

Pferderoulade gefüllt mit Speckstreifen, Zwiebeln,
Senf und Gewürzen, dazu servieren wir Waldmischpilze
und vogtl. Klöße^{2/3} **18,90€**

½ Bauernente, knusprig gegrillt mit Apfelrotkohl
und vogtl. Klößen^{2/3} serviert **21,90€**

¼ Bauernente, knusprig gegrillt mit
Apfelrotkohl und vogtl. Klößen^{2/3} serviert **14,90€**

2 Entenkeulen knusprig gegrillt mit Apfelrotkohl und
vogtl. Klößen^{2/3} 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^{2/3} 2,-€**