

Spezialitäten der Saison



Vorneweg oder zwischendurch

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen 3,90 €

Streifen von der Wildentenbrust mit Hibiskus-Balsamico 9,50 €
und Feldsalat im Kartoffeldressing

Gourmet-Matjesfilet mit Rote-Beete-Relish 9,80 €
und Blattsalaten in Kürbisvinaigrette

Fischspezialitäten

1/2 Aischgründer Spiegelkarpfen

(Preis inklusive Beilagen in drei Größen: klein: 9,20 € ~ mittel 10,30 € ~ groß 11,50 €)

- Karpfen gebacken, dazu ein Salatteller mit Kartoffelsalat und Blattsalat
- Pfefferkarpfen, dazu ein Salatteller mit Kartoffelsalat und Blattsalaten

Karpfenfilet in der Folie gegart (mit Gemüse und Kräutern) 13,90 €
serviert mit Dampfkartoffeln und kleinem Salat

gebackenes Karpfenfilet mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat 13,00 €

Filet vom Bachsaibling, an der Haut gebraten, 15,50 €
mit Sekt-Senfsauce, Zucchiniestreifen und Reis-Kartoffelplätzchen

Hauptgerichte

gebratene Maispouardenbrust in Cognac-Pfeffersauce 14,70 €
mit Gemüse-Tagliatelle und Blattsalaten im Joghurtdressing

geschmortes Rehschäufelr in Wacholderrahmsauce 14,20 €
mit Preiselbeeren, Blaukraut und Kartoffelklößen

Wildentenbrust unter der Lebkuchenkruste 17,90 €
in Cranberry-Sauce mit Rahmwirsing und Kohlrabi-Kartoffelgratin