

Speisekarte

Zucchini-Minz-Salat ^(a,g,h)

dazu 5 Garnelen in Kräuter-Knoblauchsud
und Baguette 12,90 €

Kürbiscreme ^(g)

mit Sahne und gerösteten Kürbiskernen 6,90 €

Wrap ^(a,c,i)

gefüllte Teigtaschen mit Orangenmayonnaise,
Rucola und getrockneten Tomaten 9,80 €

mit Streifen von der Hähnchenbrust 13,80 €

Lammkarree unter Kräuterkruste ^(a,g)

pikante Tomatenpolenta, Lammjus,
eingelegter Romanesco lauwarm 24,90 €

Immer Mittwoch und Donnerstag

Ente SATT

Halbe Ente knusprig aus dem Ofen
mit Rotkohl und Kartoffelklößen
und ein gefüllter Bratapfel

für 21,90 pro Person

^(a,c,g)

Jägerschnitzel ^(a,c,g)

Schnitzel vom Schwein mit Champignonsauce
und Pommes Frites 14,90 €

Nudeln ^(a,g)

mit gegrillten Kürbiswürfeln und
Cherrytomaten in Rahm 15,90 €

Lachs

an gedünstetem Babyspinat
mit Gemüsereis 21,90 €

Waidmanns Dinner

Üppige Wildbretplatte mit verschiedenen
Fleischsorten vom Hirsch, Wildschwein
und Kotelett vom Lamm,
dazu Waldpilze, Rotkohl und Rosenkohl
Preiselbeerbirne, Krokette und Kartoffeln

49,00 € für 2 Personen

89,00 € für 4 Personen

^(a,c,g)

Hirschkeule ^(a,g,i)

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 21,90 €

Wildschwein ^(a,g,i)

mit hausgemachtem Apfelrotkohl,
Rosmarinkartoffeln und Rotweinbirne 21,90 €

Schweinefilet ^(a,i)

mit Backpflaumensauce, Speckbohnen
und Heidekartoffeln 21,90 €

Rumpsteak 220 g ^(g)

mit Zwiebeln und Champignons,
hausgemachter Kräuterbutter,
dazu Pommes Frites 25,90 €

Hirschmedaillons

in Kirsch-Pfeffer-Sauce,
dazu Mandelbroccoli und Kartoffelrösti 22,90 €

Schokoladenpannacotta ^(g) 5,90 €

Hausgemachte Rumkugeln ^(a,g) 4,90 €
an Cheesecake á la Michaelishof

Espressozabaione ^(c,g) 5,90 €
mit Vanilleeis