

Suppen und Vorspeisen

Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl	6,90
Salatteller mit gebratenen Champignons und Rehfilet	15,00
Ziegenkäse in Honig gratiniert mit Salat und Portweifeigen	11,00

Hauptgerichte

Geschnetzeltes vom Roastbeef mit Rotweinsauce, Champignons und Schupfnudeln und Salat	22,00
Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und Salat	15,50
Maishähnchenbrust mit Maronen-Steinpilz-Kruste, Kürbispüree und Brokkoli	16,50
Saiblingsfilet mit kleinen Kartoffeln und Blattspinat	17,50
Geschmorte Brust und Keule von der Ente mit Rotkohl und Serviettenknödeln	19,50

Kürbisburger (vegan)	14,50
Hausgebackenes Kürbisbun, Quinoa-Patty, Ofenkürbis, Tomaten, BBQ-Sauce, Kürbiskernölcreme, dazu Pommes Frites	
Repetaler Beefburger	15,50
180 g Rindfleisch im hausgebackenen Briochebun, Tomate, Bergkäse, Portweinzwiebeln, Speck, Barbecuesauce, Remoulade, dazu Pommes Frites	
Rumpsteak aus dem US-Prime-Roastbeef	28,00
Prime-Roastbeef aus Nebraska, mit klassischem Fettrand und zarter Marmorierung mit Pommes Frites und Salat	
Rehragout	19,50
mit Rotkohl, Spätzle und Essigzwetschgen	

Dessert & Käse

Kokos-Topfenknödel 8,50 €
mit Nougatfüllung, Kokosschaum, Passionsfrucht und Mangosorbet

Heiß & Süß 7,50 €
Espresso, 2 Pralinen von der Conditorei Harnischmacher
und eine Kugel Eis aus der Eismanufaktur „Im Hörnken“

Käsevariation 12,50 €
dazu Tomatenmarmelade, Eingelegtes aus unserem Garten
und hausgebackenes Sauerteigbrot