

## 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