

Wochenende

Vorspeisen

Kleiner Jägerschmaus

Variation von frisch geräucherten Hirsch- und Wildschweinschinken aus unserer Hoffleischerei mit Butter, Zwiebelbaguette und Preiselbeer-Gelee

7,90 €

Gebackene Garnelen in einer Knusperpanade aus Tapiokastärke und Maismehl mit Aioli-Chilicreme und Stangenbaguette

8,90 €

Salat

Bunter Römersalat

mit Tomate, Paprika, Gurke, Römersalatherzen, gekochten Eierspalten, Thunfischstücken und einem Senf Öl Dressing

12,90 €

Bunter Salat mit gebackene Chicken-Strips nach Indien Style mit feiner Currynote, gerösteten Wallnusskernen und Parmesan Dressing

13,90 €

Suppen

Kürbissuppe „Thai-Curry“

mit Ingwer Kokosmilch verfeinert und einer Knuspergarnele garniert

6,50 €

Wildkraftbrühe mit Wurzelgemüse Wildfleisch und einem Schuss Weinbrand verfeinert

6,90 €



Wochenende

Feines aus der Landküche

Paniertes Schweineschnitzel vom Hausschwein
mit frischen Rosé Champignons in Rahm, Zapfenkroketten und Salatbeilage

14,40 €

Deftiger Grünkohlteller mit Kasseler-Kotelett,
Kohlwurst und Bratkartoffeln

14,90 €

Deftige Kohlroulade mit Petersilienkartoffeln und Salatbeilage

12,90 €

Mühlen-Steakteller

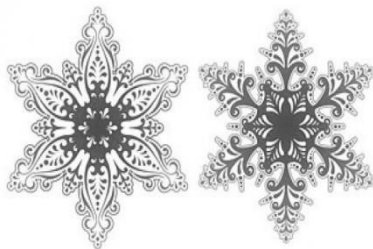
Wildschweinrückensteak, Hähnchenbruststeak und Schweinelachssteak,
mit Kräuterbutter, Sour-Cream, frischen Rosmarinkartoffeln, Rosé Champignons
und Preiselbeer-Gelee

22,90 €

Fisch

Dänisches Lachsforellenfilet nach Müllerin Art an Rahmwirsing,
Kartoffel-Kürbisstampf und Panaschee

16,90 €



Wochenende

Wildspezialitäten

Flammkuchen nach Jäger-Art

mit Zwiebeln, Braunkappenchampignons, Rucola, gehobelten Parmesan
und geräuchertem Wildschweinschinken aus unserer Hoffleischerei

14,20 €

Hausgemachte Wildschweinsülze mit Bratkartoffeln, Weißkraut-Karottensalat, einer
herzhaften Apfelremoulade und Preiselbeer-Gelee

12,90 €

Herzhafter Wildgulasch aus Damm- und Schwarzwild
mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Preiselbeer-Gelee

14,60 €

Duo von Wildschwein- und Rehkeulenbraten

an einer Rotweinsauce, geschmorten Rosenkohl mit Semmelbutter
und Petersilienkartoffeln

15,20 €

Wildschweinschnitzel in der Cornflakes-Panade mit gebratenen Rosé Champignons,
knusprigen Bratkartoffeln, Salat-Mix und Preiselbeer-Gelee

16,60 €

Gebratenes Wildschweinerücken Steak mit frischen geschmorten Kräutersaitlingen
Bratkartoffeln und Salatbeilage

17,20 €



Wochenende

Vegetarisch

Apfel-Zimt Flammkuchen
mit Apfelwürfel und Zimstreu verfeinert

10,50 €

Mediterrane Penne Pfanne in Tomaten-Soße

mit Broccoli, gelber und roter Paprika und geschmorten Cherry-Tomaten

12,90 €

**Alle Gerichte bieten wir auch
als Seniorenportion an.**

Kindergerichte

Portion Süßkartoffel-Pommes mit Ketchup und Mayo

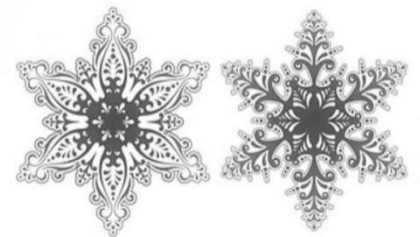
4,90 €

Lauwarme Eierkuchen
mit Apfelkompott und Zimstreu

6,50 €

Panierte Hähnchen - Filets
mit Süßkartoffel-Pommes und Buttererbsen

7,90 €



Dessert

Cheesecake-Dessert im Weckglas
Joghurt-Quark-Dessert mit Käsekuchengeschmack und feiner Zitronennote,
Mandarinen Segmenten und Schlagsahne

4,50 €

Grieß-Flammeri-Dessert
mit Sauerkirsch Grütze, Eierlikör und Schlagsahne

4,90 €

Wintereiskarte

Eis und Heiß

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren,
geschlagener Sahne und einem Schuss Eierlikör

5,70 €

Bratapfel –Vanille Eisbecher

3 Kugeln Bratapfel-Vanille Eiscreme mit Mandarinssegmenten, einem Schuss Zimtlikör mit
Chili- und Whisky-Kick, gerösteten Cashewkernen, geschlagener Sahne und Schokostreu

5,80 €

Tiramisu Kirsch Eisbecher

3 Kugeln Tiramisu Eiscreme mit
Sauerkirsch Grütze mit einem Schuss Kirschwasser, geschlagener Sahne und Krokant

5,90 €

