

GENUSSVOLLE
OSTERTAGE IM



Karfreitag 18.04.2025 bis Ostermontag 21.04.2025

Liebe Gäste,

stellen Sie sich gerne Ihr persönliches Menü zusammen.
Sobald alle am Tisch ein mind. 3-Gänge-Menü wählen, servieren wir Ihnen Brot, Aufstrich und Geräuchertes vorab aufs Haus.



SUPPEN

Kräuterschaumsuppe	€ 8
Consommé vom Wildgeflügel	€ 8

ZWISCHENGERICHTE

Rote Beete Carpaccio Rucola	€ 9
Gebeizter Lachs Sellerie Radieschen Sauerrahm	€ 12
Hirsch-Roast“beef“ Chutney Remoulade	€ 14
Rosa gebratenes Taubenbrüstchen Feldsalat	€ 14

HAUPTGANG

Krönchen vom Reh Wildjus Bohnen-Lauch-Gemüse gerösteter Knödel	€ 25
Geschmorte Lammkeule mediterranes Gemüse Kartoffeltaler	€ 27
Gebratene Perlhuhnbrust Zitronensauce mediterranes Gemüse Rosmarinkartoffeln	€ 24
Tagliatelle mit Bärlauchpesto Bergkäse grüner Spargel plus Wildschweinmedaillons	€ 20 € 25
Spinatknödel in Pilzrahmsauce sautierte Buchenpilze	€ 18

SÜSSER ABSCHLUSS

Topfen-Mascarpone-Creme Rhabarber & Himbeer	€ 12
Mousse au Chocolat Pistazieneis Mandel	€ 12

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Für eine Beilagen-Änderung verrechnen wir € 1,-. Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte direkt an unser Gasthof-Team. Bei Gruppen ab 6 Personen bitten wir um tischweise Zahlung.