

SUPPE & SALAT

SOUPS & SALAD | SOUPE & SALADE



- | | |
|--|----------------|
| 08. HERBSTLICHE KÜRBIS-CREMESUPPE
CREAMY PUMPKIN SOUP SOUPE AU POTIRON | 4,50 € |
| 37. KNACKIGER FELDSALAT MIT SPECK & KRACHERLE
LAMB'S LETTUCE WITH BACON & CROUTONS
SALADE DE MÂCHE AVEC LARD & CROUTONS | 5,50 € |
| 38. GROßER FELDSALAT MIT GEBRATENEN GARNELEN & KRACHERLE
LAMB'S LETTUCE WITH ROASTED SHRIMPS
SALADE DE MÂCHE AVEC DES CREVETTES ROTI | 14,50 € |
| 39. GROßER FELDSALAT MIT RUMPSTEANSTREIFEN & KRACHERLE
LAMB'S LETTUCE WITH ROASTED PIECES OF RUMPSTEAK
SALADE DE MÂCHE AVEC DES PIÈCES DE RUMSTECK GRILLÉ | 13,50 € |

HAUPTGÄNGE

MAIN DISH | PLAT PRINCIPAL

- | | |
|--|----------------|
| 90. WILDSCHWEINRAGOUT MIT PREISELBEER-BIRNE,
DAZU SERVIEREN WIR IHNEN BUTTERNUDELN
WILD BOAR RAGOUT FROM THE REGION WITH CRANBERRIES
& PEAR, SERVED WITH NOODLES
RAGÔT DE SANGLIER DE LA RÉGION AVEC CANNEBERGES
& POIRE, SERVI AVEC DES NOUILLES | 16,50 € |
| 91. ZARTES REHGESCHNETZELTES
IN CALVADOS-SAUCE MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE
SLICED PIECES OF DEER WITH CALVADOS SAUCE
& SPAETZLE NOODLES
PIÈCES DE CERF TRANCHÉ AVEC SAUCE CALVADOS
& DES SPÄTZLE | 17,50 € |
| 92. EDLE HIRSCHKALBSTEAMS MIT PFIFFERLINGEN,
DAZU MANDELBÄLLCHEN UND ROSENKOHLGEMÜSE
STEAK OF FAWN WITH CHANTERELLES SERVED WITH
POTATO BALLS & BRUSSELS SPROUTS
STEAK DE FAON AVEC DES CHANTERELLES SERVI AVEC DES
BILLES DE POMMES DE TERRE & CHOUX DE BRUXELLES | 25,80 € |



DESSERT

- | | |
|---|---------------|
| 220. HAUSGEMACHTES ZIMTPARFAIT MIT WARMEN PORTWEINPFLAUMEN
HOMEMADE CINNAMON PARFAIT & HOT PLUMS IN PORT WINE
PARFAIT À CANELLE (FAIT À LA MAISON) & PRUNES DANS VIN PORTO (CHAUD) | 7,00 € |
| 221. APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS & SAHNE
APPLE STRUDEL WITH VANILLA ICE CREAM & WHIPPED CREAM
STRUDEL AUX POMMES AVEC GLACE À LA VANILLE & CHANTILLY | 6,50 € |