

Aperitif

Winzersekt mit Holundersirup 0,1l
7,30 €

Winzersekt Granatapfelsirup 0,1l
7,30 €

Tagesmenü

Kartoffel- Lauchcremesuppe mit
Croutons

Rahmhackbraten mit hausgemachten
Spätzle, dazu Salat

Apfelkühle in Zimtzucker, dazu
Vanilleeis und Sahne

31,10 €

Kartoffel- Lauchcremesuppe mit Croutons 8,90 €

Feldsalat mit gebratenen Speckwürfelchen und Croutons, dazu Stangenbrot 10,90 €

Fleischkäse mit Spiegelei, Zwiebeln und Bratkartoffeln 15,10 €

Rindertafelspitz aus dem Sud mit Meerrettichsoße, dazu Bratkartoffeln
und Salat 23,30 €

Bratwürstle mit Kartoffel- und grünem Salat 13,40 €

Linsen mit hausgemachten Spätzle und 1 Paar Saiten 16,60 €

Gulasch vom Hirschkalb mit gebratenen Pilzen und Preiselbeeren,
dazu hausgemachte Spätzle und Salat 30,80 €

Steak vom Überläufer (junges Wildschwein) mit Pilzen und Preiselbeeren, dazu Spätzle,
Röstitaler und Salat 30,80 €

Kalbsleber Berliner Art mit Apfelscheiben und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree und Salate
29,90 €

Gekochte Schweinebäckle auf Filderkraut, dazu Butterkartoffeln 19,10 €

Rahmhackbraten mit hausgemachten Spätzle, dazu Salat 16,30 €

Königsberger Klopse mit feiner Kapernsoße, dazu Basmatireis und Salat 16,60 €