

Aus der Suppenküche

Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl 4,70 €

Gebundene Wildsuppe „Hubertus“ 4,80 €

Davor oder Zwischendurch

Kleiner gemischter Salat mit Vinaigrette und
Gekräuterten Butter-Croutons 4,70 €

Großer gemischter Salat mit Vinaigrette und
Gekräuterten Butter-Croutons 12,30 €

Ragout fin mit Butterflocken und Käse überbacken,
serviert mit Zitrone und Toastecken 8,60 €

Kesselgulasch

Deftiges Kesselgulasch vom Rind mit Zwiebeln,
Möhren und buntem Paprika,
serviert mit Sauerrahm und Weißgebäck

12,30 €

Dessert & Eis

Black & White

Je eine Kugel Bourbon-Vanille- und Schokoladeneis mit
dunkler Schokoladensauce, Waffelgebäck, Eierlikör &
Schlagsahne 5,30 €

Schwarzwälder-Kirsch-Becher

Zwei Kugeln Bourbon-Vanille- und eine Kugel Schokoladen-
Eiscreme mit Schattenmorellen, Schlagsahne & einem
Schuss Kirschwasser 6,50 €

Solo-Kugel (jeweils eine Kugel)

3,60 €

Carte d'Or Mango-Melone (laktosefrei) auf Waldbeerengrütze

Bourbon-Vanilleeiscreme auf Obstsalat mit Himbeersauce

Schokoladeneiscreme auf Schokoladensauce mit
Schokoladendekor

Eiskaffee mit Bourbon-Vanilleeiscreme & Sahnehaube 4,50 €

Eisschokolade mit Bourbon-Vanilleeiscreme &
Sahnehaube 4,50 €

Crème Brûlée an Roter-Grütze-Eiscreme, Karamell-
sauce und Schokoladenpencil, serviert mit einer
Sahnegarnierung 7,30 €