

Ein Auszug aus unserer Speisekarte.

Beilagensalat

Blattsalat und Rohkostsalat 1.50 €

Gemüsecremesuppe

mit gerösteten Mandeln 3.50 €

Quiche Loraine

mit Blattsalaten 6.50 €

Feldsalat mit paniertem Ei 7.50 €

Vorspeisen-Variation vom Wild

an Salatbouquet 9.50 €

5 Scampi

mit Knoblauch-Kräuterbutter
und hausgebackenem Brot 10.50 €

Vegetarische Graupenpfanne

mit Perlgraupen und frischem Gemüse 9.50 €

Schweinerückensteak

mit Kräuterkruste und Pommes Frites 13.50 €

Tafelspitz

mit Meerrettichsoße und Bratkartoffeln 13.50 €

Schweinefilet

mit Champignonrahmsoße und Pommes Frites 14.50 €

Lammkotellette

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln 15.50 €

Wildgulasch nach Art des Hauses

mit Spätzle, Rotkohl und Preiselbeeren 13.50 €

Wildschweinsauerbraten

mit Klöße, Rotkohl und Preiselbeeren 13.50 €

Wildeber

mit Zwiebeln und Äpfeln gebraten,
Kartoffeltaler 14.50 €

Damhirschsteaks

mit Sherrysoße, Spätzle,
Rotkohl und Preiselbeeren 16.50 €

Espresso mal anders

dunkles Schokoladeneis, Vanilleeis,
Gebäck und Espresso 3.50 €

Coup Hubertushof

Milch-Honig-Eis mit Amaretto und Pfeffer 3.50 €

Mandel-Haselnußbecke

mit Milch-Honig-Eis und Sahne 4.50 €

Komposition von der Schokolade 4.50 €

Zimtapfel und Crêpes-Säckchen

gefüllt mit Vanilleeis 4.50 €

Käse mit Wein

Käsevariation mit hausgebackenem Brot
dazu 0,1l Spätburgunder Rotwein trocken
vom Bio-Weingut Ollinger-Gelz in Perl-Sehdorf 5.50 €