

## Empfehlungen des Hauses

### **Kürbiscremesuppe**

mit gerösteten Kernen und Shizo-Kresse  
€ 7,50

### **Vorspeisenvariation**

Dreierlei ‚Gutes aus der Moordiele‘  
€ 8,50

.....

**Gefüllte Kartoffel-Klöße** - vegan-  
gefüllt mit herbstlichem Gemüse, vegane Röstgemüsesoße  
dazu Rote-Bete- Rucola- Salat mit Nüssen  
€ 19,50

### **Kabeljau**

- auf der Haut gebraten -  
mit Bandnudeln, Hokkaidokürbis und Weißweinsauce  
dazu bunter Beilagensalat  
€ 22,50

### **Brust und Keule von der Gans**

mit Backobst, Apfelrotkohl, Kartoffelklößen,  
Geflügelrahmsauce  
€ 32,80

### **Halbe ausgelöste Ente**

mit Rotkohl und Kartoffelklößen  
Geflügelrahmsauce  
€ 29,50

### **Filetspitzen vom Rind und Schwein**

in Schokoladen-Portweinsauce,  
gemischte Waldpilze, Kroketten und kleiner Salat  
€ 21,50

### **Medaillons von Hirsch- und Wildschweintrüben**

Rahmwirsing, Kartoffelpüree, Enoki-Pilze,  
Wildbratensoße  
€ 28,50

### **Wilderer Pfanne**

zwei Wild-Hacksteaks von Wildschwein und Hirsch  
Kartoffelroulade, Apfel-Rotkohl,  
gemischte Waldpilze und Preiselbeer-Wildsauce  
€ 17,80

.....

### **Warme gebackene Apfel-Birnentasche**

mit Karamell-Eis und Vanillesoße  
€ 7,50

.....

### **Unsere Weinempfehlung**

‚Santa Digna‘ Cabernet Sauvignon Grand Reserva  
0,2l € 7,90