

Suppe & Salat

Soups & Starters / Soupes & Entrées

08. **Herbstliche Kürbis-Cremesuppe** 4,90 €
Creamy pumpkin soup / Soupe au potiron
37. **Knackiger Feldsalat mit Speck & Kracherle** 6,80 €
Lamb's lettuce with bacon & croutons
Salade de mâche avec lard & croutons
38. **Großer Feldsalat mit gebackenem Ziegenkäse & Kracherle** 17,50 €
Lamb's lettuce with goat-cheese au gratin
Salade de mâche avec fromage de chèvre gratiné
39. **Großer Feldsalat mit Rumpsteakstreifen & Kracherle** 18,50 €
Lamb's lettuce with roasted pieces of rumpsteak
Salade de mâche avec des pièces de rumsteck grillé

Hauptgänge

Main dish / Plat principal

90. **Wildschweinragout mit Preiselbeer-Birne,** 19,50 €
dazu servieren wir Ihnen Butternudeln
Wild boar ragout from the region with cranberries
& pear, served with noodles
Ragoût de sanglier de la région avec canneberges
& poire, servi avec des nouilles
91. **Rohgeschneitzeltes mit Preiselbeer-Birne** 22,50 €
in Calvados-Sauce mit hausgemachten Spätzle
Sliced pieces of deer with calvados sauce & spaetzle noodles
Pièces de cerf tranché avec sauce calvados & des spätzle
92. **Edle Hirschkalbstęaks mit Pfifferlingen,** 29,80 €
mit 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



Wildfleisch
aus der Region

Dessert

220. **Hausgemachtęs Zimtparfait m. warmen Portweinpflaumen** 8,50 €
Homemade Cinnamon Parfait & hot plums in port wine
Parfait à cannelle (fait à la maison) & prunes en vin porto (chaud)
221. **Bratapfel-Mascarpone Töpfchen** 8,50 €
mit Nüssen & Spekulatiusgebäck
Baked apple-mascarpone-pottery with nuts & spekulatius
Pomme au four / mascarpone au pot, au noix & spekulatius