

Petersilienwurzel-Kartoffelrahmsuppe mit Sahnehaube  
4,90€

Wildkraftbrühe mit Leberknödel und Gemüsestreifen  
5,50€

Gebratener Kartoffel-Sauerkrautstrudel mit gerösteten Kernen und  
Buttercroûtons, dazu Blattsalate in Sauerrahmdressing  
9,90€

Zwei Scheiben Schwarzbrot mit hausgeräuchertem Rehschinken  
9,90€

Wildschweinbratwurst mit Pilzduxelle im Blätterteigmantel,  
Rahmwirsing und Jus  
12,90€

Rehkeulenbraten in Hagebuttensoße mit Birnen und Nüssen,  
dazu Apfelrotkohl und gefüllte Kartoffelklöße  
18,50€

*Köstlichkeiten vom littfelder Bio-Schwein  
fragen Sie unser Personal!*

Eine halbe Bauernente (ohne Knochen) in Orangensoße,  
dazu Apfelrotkohl und gefüllte Kartoffelklöße  
19,80€

Rehrückenmedaillons mit gebratenem Serviettenkloß,  
Kirschlikörsoße und Blattsalaten in Sauerrahmdressing  
26,90€

Brownie mit Himbeer- und Vanillesoße  
4,90€