

# Der Küchenchef empfiehlt

Esskastaniencremesuppe   Sherrysahne	8,20 €
Steinpilzcremesuppe   Croûtons   Kräuter	8,60 €
◦ ◦ ◦ ◦ ◦ ◦	
Kürbis-Ravioli   Kerne   Öl	12,80 €
Feldsalat   Walnussvinaigrette   gebratene Gänseleber	14,40 €
Herbstsalate   karamellisierter Ziegenfrischkäse   Feigen   Nüsse	Vorspeisenportion 12,40 € Hauptspeisenportion 18,40 €
Rehbratwürste   Rahmwirsing   Kartoffelpüree	Vorspeise 1 Stck. 13,80 € Hauptspeise 2 Stck. 18,80 €
◦ ◦ ◦ ◦ ◦ ◦	
Gebackenes Karpfenfilet   Kartoffelsalat   gemischter Salat	19,40 €
½ fränkisch gebackener Karpfen   Kartoffelsalat   gemischter Salat	100 g = 4,20 €
Saiblingsfilet   Graupenrisotto   glasierter Kohlrabi	26,50 €
Steinpilze à la crème   Semmelknödel   gemischter Salat	25,50 €
Hirschgulasch   Preiselbeeren   Serviettenknödel   Speckrosenkohl	23,50 €
Wildschweinbraten   Waldpilzrahm Semmelknödel   Speckrosenkohl	24,60 €
Rehbraten   Preiselbeeren   Kartoffelklöße   Blaukraut	24,80 €
Flugentenbrust   Johannisbeer-Pfeffersoße Kartoffelrösti   Marktgemüse	28,50 €
Rehrücken   Portweinjus Schupfnudeln   Schwarzwurzelgemüse	31,80 €
◦ ◦ ◦ ◦ ◦ ◦	
Warmes Schokoladenküchlein   weißes Schokoladeneis	10,80 €
Pistazien-Parfait-Törtchen   Gewürzorangen	9,60 €