



Impressionen der Saison

Waldpilzrahmsuppe mit Schinkeneinlage, Sahnehaube 6,90 €

Kraftbrühe mit Fleisch- u. Gemüseeinlage, Champignon 6,30 €

1. Kalbsleber in Butter gebraten, Rahmsoße, Apfelscheibe, Röstzwiebeln 23,50 €

2. Forstmeisterschnitzel mit cremiger Waldpilzsoße serviert,
 dazu Röstitaler 19,90 €

3. Schlemmerteller „Niedermühlen Art“ mit Grillmedaillon u. Schnitzel
 mit geschmorten Champignons / Bacon an Rahmsoße 22,90 €

4. Schweinefiletscheiben mit Butterpilzen, an cremiger Kräutersoße
 mit Riesling verfeinert 24,90 €

5. Feingericht mit Lachsforellen- u. Zanderfilet, Garnele, an Vanillerahm
 mit Weißwein u. Fenchel, dazu Gemüsereis, 25,60 €

6. Entenbrust rosa gebraten, Rotwein-Honig-Jus, Birnenstreifen 26,80 €

7. Lammroastbeef-rosa- an Soße á la Provence, kl. Tomaten,
 Kartoffelchips 25,90 €

*** Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen eine ***
 Kartoffelauswahl und Gemüse
 frisch vom Wochenmarkt



Bunte Beerenfrüchte--- warm serviert, dazu Walnusseis,
 fruchtig garniert und Sahnehaube 6,90 €

Überraschungs- Dessert des Tages 6,60 €

Merke--- Tischreservierung und Hähnchenvorbestellung --
 immer ratsam / bzw. erforderlich !!!!

-----Aktuell--- bei dem widrigen Wetter, bleibt der Betrieb geschlossen,---
 ----- „á la carte Reservierungen“ unter 10 Personen auf Anfrage -----