

## **Besondere Empfehlung zur Jahreszeit**

<i>Entenrillette mit Baguette</i>	<b>€ 2,00</b>
<i>Kürbissuppe mit Kokosmilch und Ingwer</i>	<b>€ 4,50</b>
<i>Neuensteiner Kartoffelbratwurst (geringer Kartoffelanteil im Wurstbrät) mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln</i>	<b>€ 9,50</b>
<i>„Himmel und Erde“ Gebratene Blutwurst mit Apfelspalten, Kartoffelpüree und Apfelmus</i>	<b>€ 12,00</b>
<i>Gebratene hausgemachte Kürbisnocken mit Cocktailtomaten und Champignons, dazu gehobelter Parmesan (vegetarisch)</i>	<b>€ 13,00</b>
<i>Hirschragout mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle</i>	<b>€ 14,00</b>
<i>Gemüse-Nussbraten mit Tomatensugo auf herbstlichem Ofengemüse und gebratenen Kürbisnocken (vegetarisch)</i>	<b>€ 14,00</b>
<i>Geschmortes Lammhaxenfleisch in einer Soße von Zwiebeln, Tomaten und Kräutern mit grünen Bohnen und Kroketten</i>	<b>€ 18,00</b>
<i>Braten vom jungen Hirsch in Rotwein-Kirschsoße mit Rotkohl und Serviettenknödel</i>	<b>€ 18,00</b>
<i>Eine halbe Ente knusprig gebraten mit Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen</i>	<b>€ 20,00</b>
<i>Medaillons vom Lammrücken in Kartoffelstroh gebraten mit herbstlichem Ofengemüse</i>	<b>€ 24,00</b>

**Lämmer beziehen wir vom Schäfer Heinrich Emmerich.  
Seine Herde beweidet die Flächen vom Truppenübungsplatz Schwarzenborn**

**Wild aus heimischen Jagdrevieren**