

# *Kulinarischer Herbst*

## *Wir kochen mit der Herbsterte*

Kartoffelkürbispfannkuchen mit geräucherter Lachsforelle und Kräuterschmand	8,50
Hausgeräuchertes Forellenfilet auf Kartoffelkürbispfannkuchen mit Kräuterschmand	7,80
Kürbissuppe	2,40
Kürbissuppe mit Streifen von geräucherter Lachsforelle	3,30
Schweineschnitzel mit Kartoffel-Kürbispfannkuchen	8,20
Mit Steinpilzchampignon in Kräuterrahm gefüllter Kartoffel-Kürbis-Pfannkuchen und Salatteller	9,00
Mit Hirschragout gefüllter Kartoffel-Kürbis-Pfannkuchen mit Salatteller	13,00
Braten vom Hirsch mit Balleklöß, Apfelrotkraut und Johannisbeerkompott	14,80
Gebratenes Hirschrückenfilet in Speckrahmsoße mit Kartoffel-Weck-Taler und Salatteller	16,80
Rotkrautwickel vom Hirsch gefüllt mit Hirschhackfleisch, Äpfel, Maronen, Kartoffel-Weck-Taler und Salatteller	10,20
Wildschweinbraten mit Balleklöß, Apfelrotkraut und Johannisbeerkompott	10,20
Kartoffelklöße gefüllt mit Kellerkäse auf Steinpilzchampignon in Kräuterrahmsoße und Salatteller	9,00