

Suppen

Hühnerbrühe 6 €

Eierflocken, Gurke mit Sesamöl und Frühlingslauch

Maronensuppe 8 €

gebackene Wan Tan Taschen gefüllt mit Schmorfleisch vom jungen Wildschwein

Rote Bete Suppe 6 € *vegetarisch*

mit Ingwer, frischem Apfel, Schmand, Schwarzkümmel

Hauptgerichte

Salat Chef 14 € *vegetarisch*

Eisberg, Rohkost, Mais, gekochtes Ei, Kräuter-Dressing, Hirtenkäse, Croutons
/ mit gebratener Geflügelleber 17 €

Sauerfleisch vom Wildschwein 15 €

Remoulade, Bratkartoffeln

Heidschnucken – Knipp 15 €

Spiegelei, Pickles, Bratkartoffeln

Gebackener Hokkaido Kürbis 16 € *vegetarisch*

Berglinsen in Kokos-Curry, Gnocchi, Belper Knolle

Schlesisches Himmelreich 16 €

Schweinebauch, Dörrobst, Knödel und Malzsoße

Angus Rinderleber Berliner Art 17 €

Kartoffelpüree, karamellierte Zwiebeln, Apfelringe, Feigenjus

Lachsforelle 23 €

Drillinge, Erbsen und Kopfsalat, Kürbiskernöl, Dill

Schweinerücken Steaks 25 €

Jägersoße mit Champignons, Gewürzgurke, pikante Kartoffelecken

Medaillons vom Rothirsch 33 €

Wirsing, Petersilienwurzel, Preiselbeeren, Jus

Dessert

Schokokuchen 8 €

heiß aus dem Ofen, mit Kirschkompott und Vanilleeis

Grießknödel 8 €

mit Zwetschgenröster und Zimteis

Die frische Zubereitung der Speisen variiert nach Belieben