

## Aperitif

Prosecco mit Holunderblütensirup 0,1 l - 4,00 €

Crémant 0,1 l - 4,50 €

Frisch gepresster Energie Drink  
von Rote Bete und Apfel, Mohrrübe und Ingwer  
0,25 l - 4,50 €

## Vorspeisen

Kleiner gemischter Salatteller mit Blatt-  
und Rohkostsalaten in Kräuterdressing mariniert  
4,50 €

„Bresaola“ - dünn geschnittener Rinderschinken  
mit marinierten Birnenspalten, gepickeltem Kürbis und Oliven  
13,50 €

„Quiche Lorraine“ - Warme Lauch-Tarte mit Kräuterquark  
8,80 €

Räucherforellennocken  
mit herbstlichen Salaten und Senfvinaigrette, Brotchips  
9,00 €

Late-Summer-Bowl  
Falafel und Humus · Korianderdip · Kürbis · Hirtenkäse · Süßkartoffel  
13,50 €

\*\*\*\*\*

## Suppen

Kürbissuppe mit Schmand und gerösteten Kernen  
5,60 €

Klare Rinderbrühe mit Mettenden und Rübchen  
6,40 €

## Hauptgerichte

Gebratenes Filet von der Lachsforelle  
auf Kartoffelpüree mit Erbsen und Kräutern - Zitrone  
18,50 €

Gebratene Medaillons vom Hirschrücken  
mit Selleriepüree und Kräuterseitlingen  
Holunderbeerenjus und kalt gerührte Preiselbeeren  
32,00 €

Kross gebratenes Knipp von der Heidschnucke  
mit einem Spiegelei und Bratkartoffeln und einem kleinen Salatteller  
15,60 €

Heidschnucken-Ragout von Hof Niederohe  
dazu Rotkohl mit Apfelmus und Heidekartoffeln Glorietta  
23,80 €

\*\*\*\*\*

## Dessert

Gemischter Eisbecher mit Joghurteis, Brombeer-Eis und Sorbet  
mit einer Sahnehaube und Mango-Kompott

7,50 €

Frisch gebackener Schokoladenkuchen mit weichem Kern  
mit Vanilleeis und gebundenen Kirschen

7,00 €

Warmer Milchreis mit Butter und Zimtzucker  
oder Kirsch-Kompott

6,80 €

### Unsere Eissorten:

Schokolade, Vanille, Brombeere,  
Espresso-Karamell, Joghurt  
Mango-Maracuja-Sorbet  
Preis je Kugel 2,20 €

### Huths Kaffee

Espresso 2,30 €

Kaffee Crema 2,70 €

\*\*\*\*\*

# Saisonale Empfehlungen

## Vorspeise

„Rehtello“

Rosa gebratenes Fricandeau vom Reh, fein tranchiert  
mit Räucherforellencreme und Kapern

13,80 €

## Hauptgerichte

„Sauerfleisch“

Sülze vom Neuland-Schwein mit Aspik im Weck-Glas serviert  
dazu unsere beliebten Bratkartoffeln und hausgemachte Remoulade

14,50 €

Frische Steinpilze vom Haußelberg  
mit Rigatoni Pasta und Kirschtomaten in Rahmsauce  
Parmesan und frischen Kräuter

17,80 €

## Dessert

Grießknödel mit Zwetschgenröster  
und Espresso-Karamelleis

7,50 €

\*\*\*\*\*