

# Winterkarte



## Suppen

**Wildsuppe Hubertus**

**5,50 €**

**Tomatensuppe mit Croutons**

**4,90 €**

## Salate

**Kleiner gemischter Salat**

**4,90 €**

**Kutschersalat, „Schwarzer Bär“**

**13,90 €**

**verschiedene Salate der Saison  
mit Kräuterdressing, gerösteten Brotwürfeln  
und Hähnchenbruststreifen**

## Vorspeisen

**Gebackene Champignonköpfe im Bierteig  
auf Knoblauchdressing und Toast**

**5,90 €**

**Panierter Käse mit Peperoni  
auf Knoblauch-Tomatensoße und Brot**

**6,20 €**

# Winterkarte



## Aufläufe

**Blumenkohl-Broccoli-Kartoffelauflauf**

**14,90 €**

## Frischer Fisch-lecker !

**Knusprig gebratenes Zanderfilet  
dazu selbstgemachte Tagliatellennudeln.  
Kräutersauce und Salat**

**17,90 €**

**Seelachspitzen auf Champignonrahm  
mit Tomaten und Käse überbacken  
dazu Petersilienkartoffeln**

**15,90 €**

**jeden Donnerstag und Freitag  
frischer Räucherfisch  
aus unserem eigenen  
Räucherofen !!!**



# Winterkarte



## Geflügel

**Hähnchenbrustfilet mit Kräuterkruste  
auf Champignonrahm dazu Pommes**

**15,90 €**

## Frisch von Glühsteingrill und Pfanne

**Ofenfrische Spareribs  
gegrillte Rippchen nach südafrik.Rezept  
mit Salat und Knoblauchbaguette**

**17,90 €**

**Hamburger Schnitzel  
mit Spiegelei, Pommes und Salat  
( Winterkarte nur normale Größe)**

**16,50 €**

**Rumpsteak  
mit Gorgonzolasauce,Knoblauchbutter,  
Buttererbsen und  
selbstgemachten Westernkartoffeln**

**23,90 €**

# Winterkarte



## Kindergerichte

<b>Selbstgemachte Nudeln mit Tomatensoße, Salat</b>	<b>6,50 €</b>
<b>2 Dino-Schnitzel mit Erbsen und Pommes</b>	<b>6,50 €</b>

## Leckere Winter-Desserts

<b>Leckerer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Walnusseis</b>	<b>5,95 €</b>
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b>	<b>5,95 €</b>
<b>Hausgemachte Waldbeerengrütze dazu Vanilleeis</b>	<b>6,50 €</b>



# Winterkarte Wildzeit

**Geschmorter  
Wildschweinbraten  
19,50 €**



**Herzhafter  
Hirschgulasch  
17,90 €**

**Gebeizte  
Rehkeule  
21,90 €**



**Zu allen Gerichten servieren wir Thüringer Klöße  
wahlweise Rotkraut oder Rosenkohl  
mit Semmelbrösel**

