

## Aperitif

<i>Secco Wild Berry</i>	0,1l	5,00 €
<i>erfrischend, fruchtig</i>	0,75l	24,50 €

## Weinempfehlung

<i>Cuvée Noir vom Löss</i>		
<i>feine Gewürz Aromen, angenehm würzig, vielschichtig</i>	0,25l	6,50 €
<i>Weingut Hunn, Gottenheim</i>	0,75l	17,60 €

## Unsere Empfehlung der Küche

<i>Sellerie- Cremesuppe</i>	8,50 €
<i>mit Räucherlachsstreifen und Croutons</i>	

<i>Hirschragout</i>	
<i>mit hausgemachten Spätzle und Apfelrotkraut</i>	32,50 €

<i>Gebratene Gänsebrust an Maronenjus,</i>	
<i>mit hausgemachten Serviettenknödel und Apfelrotkraut</i>	34,00 €

## Veganes Gericht

<i>Hausgemachte Kartoffelgnocchis</i>	
<i>mit Ratatouille- Gemüse und kleiner Beilagen Salat</i>	20,80 €

## Süßer Abschluss

<i>Apfelstrudel</i>	
<i>mit Vanilleeis</i>	10,80 €

<i>Beschwipste Beeren</i>	
<i>„geeister Zimtstern“ und Sahne</i>	9,50 €

*Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an,  
wir geben Ihnen gerne Auskunft.*