

# Frische, helle Matjes

30. Matjes mit Zwiebeln  
auf Schwarzbrot  
€ 8,50
31. Matjescocktail mit Salatgarnitur  
dazu Reibekuchen  
€ 12,50
32. Matjesfilets mit Butterböhnchen  
Zwiebeln und Röstkartoffeln  
€ 13,00
33. Matjesstipp nach Hausfrauenart  
im Töpfchen mit Speckkartoffeln  
€ 13,50
- 40 Matjes mit Sauerrahm  
dazu Salat und neue Kartoffeln  
€ 13,50



## **Frische Pfifferlinge**



80. Pfifferlingrahmsuppe  
mit Sahnehaube  
€ 5,50

35. Portion Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln  
dazu Reibekuchen  
€ 10,50

36. Pfifferlinge mit Rührei  
und Röstkartoffeln  
€ 13,50

37. Pfifferlinge in Rahm im Kräuterpfannenkuchen  
€ 14,00

64. Pfifferlinge mit Schweinefilet  
und Röstkartoffeln  
€ 19,00

71. Pfifferlinge mit Rumpsteak  
und Röstkartoffeln  
€ 20,50



## Frischer Spargel

62. Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen  
€ 4,50

34. Portion Spargel mit Salzkartoffeln  
und zerlassener Butter  
€ 15,50

35. Portion Spargel mit Knochen- und gekochtem Schinken  
Salzkartoffeln und zerlassener Butter  
€ 17,50

36. Portion Spargel mit Schweinerückensteak,  
Salzkartoffeln,  
zerlassener Butter und Käse überbacken  
€ 18,50

37. Portion Spargel mit Rumpsteak,  
Salzkartoffeln und zerlassener Butter  
€ 22,50

23. Portion Spargel mit Filetsteak,  
Salzkartoffeln und zerlassener Butter  
€ 24,80

43. Portion Spargel mit Fisch  
(z.B. Seeteufel, Lachs oder Zander)  
und Salzkartoffeln  
€ 24,50



## Wildspezialitäten

### Suppe

80. Wildrahmsuppe  
mit Kräuterklößchen  
€ 5,50

### Hauptgänge

30. Rehbraten aus der Keule  
an Waldpilzsauce  
mit Apfelrotkohl, Semmelklößen und gefüllter Birne  
€ 21,50

31. Hirschsteak aus der Keule  
mit Pfifferlingen an Rotweinsauce,  
Lyoner Röstkartoffeln und gefüllter Birne  
€ 19,50

32. Goulasch vom Hirsch und Reh,  
mit Apfelrotkohl, gefüllter Birne und frischen Spätzle  
€ 14,50

### Dessert

33. Dunkle Mousse mit Fruchtspiegel,  
frischen Früchten und Vanilleeis  
€ 6,50

Preise sind inklusive Service und Mehrwertsteuer  
04.10.07