

MITTAGSKARTE

SUPPE

Eichsfelder Hochzeitssuppe 12,14,18,20 **6,50 €**

Fuhrbacher Muskatkürbissuppe **7,90 €**
geröstete Kerne, Steirisches Kernöl 18

HAUPTGANG

Geschmorte Kalbsbäckchen **24,90 €**
Portweinjus, Gemüse, Herzoginkartoffeln 12,18,20,21

Geschmorte Rinderroulade **19,90 €**
nach Großmutter's Art, Rotkohl, Salzkartoffeln 1,20,21,23

Wildteller aus heimischen Wäldern **22,90 €**
Holundersauce, gebratene Champignons,
gefüllte Birne mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl, Herzoginkartoffeln 1,6,18,20,21,23,24

Kalbsleber Berliner Art **24,90 €**
geschmorte Zwiebeln, Apfelspalten und Kartoffelpüree 12,18,20

Tranchen von der Hähnchenbrust **21,90€**
Schwarzwurzeln in Rahm, Kartoffelpüree 18

Knusprige Bauernente **26,90 €**
Apfeljus, Rotkohl, Serviettenknödel 1,12,14,18,20

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken) 26,50 €
Preiselbeeren, Gemüse, Bratkartoffeln ^{12,14,18}

Rinderrückensteak (250g) 37,90 €
Champignons, Lauchzwiebeln, Trüffelbutter
gebratenes Gemüse, Pommes frites ¹⁸

Gebratenes Zanderfilet 29,90 €
Muskatkürbis, Kartoffelrösti ^{12,15}

VEGETARISCH/ VEGAN

In Salbeibutter geschwenkte Kürbisravioli 19,90 €
geröstete Kerne, Feldsalat, Kirschtomaten, Schafskäse ^{12,14,18}

DESSERT

Cremé Brûlée 9,90 €
im Gläschen serviert ^{14,18}

Holunder-Mascarpone-Creme ¹⁸ 9,90 €

Allergene & Zusatzstoffe

Zusatzstoffe

1)Konservierungsstoffe, 2)Geschmacksverstärker, 3)Anti-Oxidationsmittel, 4)Farbstoffe, 5)Phosphat,
6)Süßungsmittel, 7)koffeinhaltig, 8)chininhaltig, 9)geschwärzt, 10)Phenylalanin Quelle, 11)Natriumnitrat

Allergene

12)glutenhaltiges Getreide, 13)Krebstiere & Krebstiererzeugnisse, 14)Eier & Eierzeugnisse,
15)Fisch & Fischerzeugnisse, 16)Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse, 17)Soja & Sojaerzeugnisse, 18)Milch & Milcherzeugnisse;Laktose,
19)Schalenfrüchte (Nüsse), 20)Sellerie & Sellerieerzeugnisse, 21) Senf, 22)Sesamsamen & Sesamsamerzeugnisse,
23)Schwefeldioxid & Sulfite von mehr als 10mg/kg, 24)Lupine & Lupinenerzeugnisse,
25)Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse