

## Heute empfehlen wir Ihnen

1. Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons 7.80
2. Herbstliche Salate in Orangendressing mit gratiniertem Ziegenfrischkäse 10.80
3. Feldsalat in Balsamicodressing mit gegrilltem Bacon und Knoblauchcroutons 8.90
4. Schlutzkrapfen mit Kürbis gefüllt in feiner Rahmsauce mit Rucola und Maronen 12.80
5. Duett von Hirsch- und Wildschweinmedaillons auf Cassis-Thymianjus mit Haselnussspätzle und herbstlichem Gemüse 27.80

## Heute empfehlen wir Ihnen

- |  |       |
|--|-------|
| 6. Knusprige Gänsebrust an Maronensauce<br>mit hausgemachten Kartoffelklößen<br>und Apfelrotkohl | 19.80 |
| 7. Zarte Gänsekeule an Rosinensauce<br>mit hausgemachten Kartoffelklößen<br>und Apfelrotkohl     | 19.80 |
| 8. Forelle „Müllerin Art“ mit Zitronenbutter<br>Kartoffeln und Mandelbrokkoli                    | 16.80 |
| 9. Lachs Filet im Kartoffelmantel gebacken<br>auf Kräuterschaum mit Gemüse umlegt                | 20.80 |
| 10. Dessertvariation nach Art des Hauses   | 8.80  |