

## Deftiges zur kalten Jahreszeit



Futter-Neid-Teller: 550 Gramm naturgebratenes Schmetterlingskotelett mit Pfeffer-Madagaskar-Sauce, Röstzwiebeln, frischen Champignons an Sauce Bearnaise, Pommes Frites und Gartensalat      ◆ □ ☞      18,80 €

Winter-Gemüse-Pfann´:  
In Walnussöl gebratene Roastbeefstreifen, geschwenkt mit Kohlrabi, Karotten, Wirsing und Rote Beete an Reibekuchen      16,80 €

Feines Hirschsteak an Preiselbeersauce mit Reibekuchen und Mandelbroccoli      22,80 €

Hirsgulasch in Landbiersauce an Preiselbeerbirne mit Eierspätzle und Apfelrotkohl      16,80 €

## Rosa gebratene Barbarieentenbrust

Barbarieentenbrust auf Süßkartoffelstampf mit Sesam und gebackenem Blumenkohl      20,80 €

Bergische Entenbrust rosa gebraten an Landbiersauce mit Bratkartoffeln und Feldsalat      ◆      19,80 €

Barbarieentenbrust „mediterran“ auf Gorgonzolaschaum mit Süßkartoffelpommes und Piri Piri-Bohnenpfanne      ◆ □      20,80 €

## Winterdesserts

Hausgemachtes Kürbiskernparfait mit heißen Schattenmorellen und Sahne      5,80 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen an Vanilleschaum und heißen Heidelbeeren      6,80 €