

Saisonspezialitäten

Meißner Schwerter Bennator Bockbier

Nach dem samtweichen Antrunk folgen holzig-trockene Noten, mit Aromen von Nüssen,
Nugat, Karamell und Schokolade

0,5l 3,10 €

Waldpilzsuppe

wild mushroom soup

4,90 €

Süßkartoffel-Pommes mit Chili- oder Knoblauchdip

sweet potato fries with chili- or garlic sauce

5,30 €

Wurstbrett (hausgemachte Blutwurst, Leberwurst, Schmalzfleisch garniert mit buntem Gemüse), dazu Butter und Brot

sausage board (homemade sausage with diverent vegetable, to that butter and bread

9,20 €

Unsere hausgemachte Wurst aus eigener Herstellung gibt es auch im Glas zur Mitnahme!

Glas je Sorte 4,00 €

Schwarzwälder Schnitzel (Schweineschnitzel mit Schwarzwälder Schinken und Räucherkäse gefüllt), dazu Wedges und Schmand

*Schwarzwälder Schnitzel (Pork Schnitzel with Black Forest Schnitzel
and smoked cheese stuffed), with wedges and sour cream*

14,90 €

gepökeltes Eisbein (ausgelöst) mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln

*cured eisbein (triggered) with sauerkraut
and parsley potatoes*

14,80 €

Gänsebrust oder Gänsekeule in Glühweinsöße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

goosebreast or- leg in mulled wine sauce, with red cabbage and dumplings

17,40 €