

Achtung! Wildwechsel!

Schwarzwurzelsuppe mit Pastinaken Chips
5,90



zart geschmorter Wildschweinsauerbraten,
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin
23,60



gebratene Hirschleber
mit herzhaftem Apfel-Chutney, Trüffeljus,
Röstzwiebel und Kartoffelstampf
19,90



Sülze vom Wildgeflügel
mit Remouladensauce, Rohkostsalat und Thymian-Drillinge
18,40



Tranchen vom rosa Wildschweinerücken,
Schwarzwurzel-Risotto und gebratene Maronen
25,90



Entenbrustschnitzel gefüllt mit Leberwurst,
Rahmwirsing und Zwiebel-Speck-Kartoffelstampf
22,80

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Vorneweg & zwischendurch

Knoblauchsuppe
mit Spitzkohl und Kassler 7,40

Ragout fin vom Kalb^{2,4}
dazu frisches Baguette 9,20

Rote Beete Carpaccio
mit Walnuss, Ziegenkäsecrumble und Rucola 9,90

Leicht und vitaminreich

„Caesar Salat“ 14,60
dazu gebratene Streifen von der **Hähnchenbrust**,
knackiger Römersalat mit Senfdressing^{1,2,5},
Brotkrusteln und gehobeltem Parmesan¹
(eine Spezialität aus USA)

„Caesar Salat“ 16,90
dazu auf der Haut gebratenes **Lachsfilet**,
knackiger Römersalat mit Senfdressing^{1,2,5},
Brotkrusteln und gehobeltem Parmesan¹



Vegetarisch & Vegan- geschmackvoll ohne Fleisch

Gnocchi mit hausgemachtem Basilikum- Pesto (vegetarisch) 15,90
grüner Spargel, getrocknete Tomate, Rucola und Parmesan

Ravioli (vegetarisch) 15,90
gefüllt mit Ricotta und Steinpilzen in Spinat-Sahnesauce, Trüffelöl
dazu Parmesan¹

Kichererbsen-Tomaten-Curry (vegan) 15,50
mit Zucchini, Bohnengemüse und Lila Süßkartoffel Glas-Fettuccine

Jägerteller (vegetarisch) 15,50
mit Schupfnudeln, Champignonrahm, Lauch, Paprika, Zucchini und Rauke

Einfach Mee(h)r Geschmack



- gebratenes Zanderfilet 24,70
mit Zucchini, gelber Möhre, Zuckerbirse
Süßkartoffelstampf und Schwarzkümmel
- Garnelenspieß 23,80
mit Schwarzen Tagliarini, dreierlei Bohnen
und Crevettenrahm
- Zartes Lachsfilet auf der Haut gebraten 24,90
mit Krebssoße, Grünem Spargel, Tomate
und Kartoffelgratin

*Unsere
Ochsenbäckchen,
werden bei niedriger
Temperatur über Nacht
gegart und sind daher
besonders zart.*

Gönnen Sie sich Gutes

- zart geschmorte Ochsenbäckchen, 24,80
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße, Semmelbrösel
- Hähnchen-Piccata 19,50
Hähnchenbrust in Parmesan-Eihülle
auf Spaghetti mit Tomaten-Zucchinsauce
- Raschwitzer Kesselgulasch mit Paprika, Zwiebel, Möhre 18,90
dazu Rohkostsalat und Kräuter-Spätzle
- Kartoffelrösti Bürger 18,90
im Weizen-Brötchen belegt mit Rucola,
herzhafte Käse- Mayonaise und cremiges Avocadoragout
dazu Twister-Pommes (leicht Pikant)
- Kalbsleber „Berliner Art“ 18,50
mit süßem Apfel und geschmolzener Zwiebelsauce
dazu Kartoffelstampf



Passend zu unserem edlen Fleisch
empfehlen wir einen besonderen Wein.

Montepulciano d'Abruzzo 0,2 l | 6,20
trocken, schöne Fruchtaromen 0,5 l | 14,40
von Kirschen, ausgewogen,
saftig, angenehm
La Trigi, Abruzzen, Italien

Für die Kleinen ... bis 12 Jahre

- Was Kräftiges für Simba 9,90
Schweineschnitzel mit Rahmerbsen und Kartoffelstampf
- Nemo's Teller 7,80
Fischstäbchen mit Kartoffelstampf
- Tom & Jerry 7,90
Nudeln in fruchtiger Tomatensoße, Reibekäse und Igelwürstchen
- Donald Duck Burger 10,50
Hänchen Burger mit Salat, Gewürzgurke und Cocktailsauce
- Mickey Mouse 5,90
Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelmus



**Alle Preise in Euro inklusive
gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Für einen Beilagenwechsel
berechnen wir Ihnen 1,50€.**

Unser Bestes - aber ganz nach Ihrem Geschmack

Ofenfrische knusprige Schweinshaxe 20,90
mit Landbiersauce, Schlachtekraut, Senf
und Kartoffel-Klößchen, Semmelbrösel

saftiger Hirschgulasch 22,90
mit Stockschwämmchen, Kräuterspätzle
und Preiselbeersahne

*zarte Textur
herzhafter Geschmack
knusprige Kruste*

Unsere Schnitzel-Ecke



Schweineschnitzel „au four“ 22,50
mit Würzfleisch und Käse überbacken
dazu Rahmerbsen und Petersilienkartoffeln

Schnitzel Karlsbader Art vom Schwein 19,90
mit Kochschinken^{1,5,6} und Gouda überbacken,
dazu Speckbohnen und Kartoffel-Drillinge

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb 25,90
mit Twister-Pommes (leicht Pikant)
und hausmacher Rohkost-Salat^{1,2,5}

Das passt noch ... Auszug aus unserer Dessertkarte

Raschwitzer Waldfee 5,70
Kugel Waldfrucht-Joghurt-Eis mit einer Kugel
Stracciatella auf Sahne mit Roter Kirsch Grütze

zartschmelzendes Schokoküchlein 8,90
mit flüssigem Kern, Sahnehaube und Schwarzkirschragout

Fruchtige Marillenknödel aus Topfenteig 9,50
mit süßen Butterbröseln und Vanilleeis



Nudel dich glücklich

Frische Pasta,

mit Rinderstreifen in Tomatensauce, 18,70
Brokolie, Rucola und Parmesan

mit Wildlachswürfel, Spinat-Sahnesauce 18,70
und Parmesan



... und danach immer **NEU**

Einen Espresso zum
„Nach-dem-Essen-Sonderpreis“

- Espresso^{9,10} 1,70
- Doppelter Espresso^{9,10} 2,70

(Gilt nur bei Bestellung nach dem Essen)

In den angebotenen Speisen/Getränken können folgende Zusatzstoffe enthalten sein:

1 Konservierungsmittel | 2 geschwefelt | 3 Geschmacksverstärker | 4 Farbstoff | 5 Antioxidationsmittel |
6 Sulfite | 7 chininhaltig | 8 Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig | 10 kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen