

# Silvesterkarte

31.12.2022

Kürbiscremesuppe mit Karamelkernen	5,50€
Hamburger Krabbensuppe mit Cognac und Dill	7,50€
Hirschgulasch mit Waldpilzen auf Tagliarini	19,90€
1/2 ofenfrische Bauernente in Orangensauce Apfelrotkraut, Rosenkohl, Preiselbeeren & Semmelknödel	27,90€
Tomahawk-Steak vom Duroc-Schwein auf Speckbohnen, Sc. Bearnaise & Gratinkartoffeln	24,90€
Rumpsteak auf Zwiebelchampignons mit Kräuterbutter, Salat und Bauertrüffel in Kartoffelcreme	28,90€
Hirschrückenfilet rosa gebraten mit gebutterten Trauben, Pilzen, Rotkraut, Rosenkohl und Dauphinkartoffeln	29,90€
Zanderfilet in Limettenbutter gebraten auf Blattspinat, Kressensauce und Stampfkartoffeln	23,90€
Tagliarini-Pasta in Kürbissauce mit Pilzen Spinat, Zwiebeln, Tomaten und Kräutern	18,90 €
Mariniertes Roastbeef kalt, rosa gebraten mit Remoulade knackigen Salaten und Bratkartoffeln	22,90 €
„Hirsch-Burger“ mit gebratenem Hirschhacksteak mit Preiselbeeren und Käse Coleslaw, Blattsalat und Pommes	18,90 €
Gebackenes Vanilleeis auf warmen Wodkafeigen	7,90 €
Schokosoufflet mit Walnuss Eis und Toffeesauce	7,90 €

**Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten**

#### Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsmittel, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6.geschwärzt, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß+, 9. Koffeinhaltig, 10.Chininhaltig, 11. gewachst, 12. kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 13.enthält eine Phenylalaninquell, 14 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, 20. mit Eiklar, 21. unter Verwendung von Milch, 22. unter Verwendung von Sahne, 23. Stabilisatoren,

#### Allergiker Hinweis:

Bitte fragen Sie unser Personal nach unserer Allergendokumentation für unsere Speisen und Getränke.

In unserem Betrieb bzw. unseren Lieferanten werden auch Gluten-, milch-, -ei-, -sellerie-, -erdnuss-, und nusshaltige Zutaten verarbeitet, so kann auch bei größter Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht ausgeschlossen werden.