

Feines von Binnenland & Waterkant

Wildlachsfilet auf der Haut gebraten

an Spitzmorchelrahm und Petersilienkartoffeln,

dazu Tomaten-Gurkensalat

ca 180g Fleischrohgewicht - 18,80 €

Bachsaibling in Zitronenbutter gebraten

im Ganzen serviert und am Tisch filetiert

dazu braune Butter, Petersilienkartoffeln und Tomaten-Gurkensalat

ca 400g Fleischrohgewicht - 18,80 €



Knusprig gebratene Brust vom Hahnheider Landgockel

in eigenem Bratenrahm auf buntem Gemüse an Stampfkartoffeln

ca 230g Fleischrohgewicht - 16,70 €

Kaninchenrücken aus dem Bratofen

in eigenem Bratenrahm an buntem Wurzelgemüse und Stampfkartoffeln,

ca 400g Fleischrohgewicht am Knochen - 17,50 €

Sachsenwald-Hirschsteak

an Waldpilzen in Crème fraîche vollendet und Schinkenspätzle

dazu bunter Salatteller

ca 180g Fleischrohgewicht - 22,80 €

Karree vom Nordstrander Salzwiesenlamm

mit Thymianjus an Grilltomate und Blattspinat,

dazu Kartoffelgratin

ca 250g Fleischrohgewicht - 22,50 €