Herbstkarte

SUPPE & SALATE

Kürbissuppe *mit Miesmuscheln* A,G,L,N	9.50 Euro
Feldsalat *mit Kartoffeldressing und Speck* A,G,L	7.50 Euro
Kleiner Beilagensalat *mit knackigen Blattsalaten und hausgemachtem Dressing* A,M,O	5.00 Euro
Großer Mühlensalat *mit goldbraun gegrilltem Halloumikäse* A,G,M,O	17.00 Euro
Großer Mühlensalat *mit saftigen, gebratenen Putenbruststreifen* A,G,M,O	17.00 Euro
Gratinierter Ziegenkäse *an marktfrischen bunten Blattsalate* A,O, M, G	12.50 Euro

FLAMMKUCHEN

Ruwer - *Speck und Zwiebeln* A,G	14.00 Euro
Eitelsbach - *Champignons, Lauch und Zwiebeln* A,G	14.00 Euro
Bonerath - *Wildsalami und Champignons* A,G,M,L	16.00 Euro
Riveris - *Lachs und Spinat* A,G,D	19.00 Euro
Mertesdorf - *Ziegenkäse, Chicorée und Feige* A,G	17.00 Euro

HAUPTGANG

Tagliatelle *mit Waldpilzen in Rahm* A,C,G,M	14.50 Euro
Spaghetti in fruchtiger Tomatensoße, *verfeinert mit feiner Knoblauchnote* A,G,L	
- *kleine Portion / große Portion*	9,00 / 14 Euro
Zarte Mühlenforelle *mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffel und Beilagensalat* A,D,G,M,O	23.00 Euro
Zanderfilet *auf Meerrettichsoße und rote Bete, dazu Petersilienkartoffel* A,D,G,M,O	25.00 Euro
Perlhuhnbrust *in Granatapfeljus, mit buntem Linsengemüse, dazu Herzoginkartoffeln* A,G,M,O	24.50 Euro
Rumpsteak	
- *mit Zwiebeln, Champignons, Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln, Beilagensalat* A,C,G,L,M,O	33.00 Euro
- *in aromatischer Pfefferrahmsoße, dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat* A,C,G,L,M,O	31.00 Euro

A = Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste etc.) **B** = Krebstiere **C** = Eier **D** = Fische **E** = Erdnüsse **F** = Sojabohnen **G** = Milch & Laktose **H** = Schalenfrüchte (Nüsse wie Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse etc.) **L** = Sellerie **M** = Senf **N** = Sesamsamen **O** =Schwefeldioxid & Sulfite (ab 10 mg/kg oder l) **P** = Lupinen **R** = Weichtiere

Herbstkarte

SCHNITZEL Wiener Art

- *Pommes frites & Beilagensalat* A,C,M,O — 20.00 Euro
- *Champignonrahmsoße | Pommes frites | Beilagensalat* A,C,G,L,M,O — 21.00 Euro
- *Pfefferrahmsoße | Pommes frites | Beilagensalat* A,C,G,L,M,O — 21.00 Euro

VON WALD & WIESE

Herzhafte Wildfrikadellen *in aromatischer Trestersoße, dazu goldbraune Bratkartoffeln* A,C,O,M, — 16.50 Euro

Würzige Wildbratwurst *an feiner Senfjus, serviert mit krossen Bratkartoffeln* M,L,O — 17.00 Euro

Wildragout mit knackigen *Brokkoliröschen und Farfalle-Nudeln* A,C,L,O,G — 25.00 Euro

Wildschweinrücken *mit Nusskruste, Ingwerjus, Wirsinggemüse und Pastinakenpüree* A,C,L,O,G,H — 28.00 Euro

DESSERT

Eisbecher 3 Kugeln *mit Sahne* — 7.00 Euro

- Auswahl: *Erdbeer | Schokolade | Vanille | Walnuss* G,H G,

Mokka-Halbgefrorenes *auf Birnenragout* G,C,O — 10.00 Euro

Klassische Crème Brûlée *unter der knackigen Karamellkruste, serviert mit Kirschragout* G,C,O — 10.00 Euro

Lavacake *mit Himbeersorbet* A,C,G — 10.00 Euro

Tageskuchen A,C,G — 5.00 Euro

Käseteller A,H,M,O — 15.00 Euro

- Ziegenkäse, Grana Padano, Münster, Rouzaire, Reblochon, Roquefort, Chaource

A = Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste etc.) **B** = Krebstiere **C** = Eier **D** = Fische **E** = Erdnüsse **F** = Sojabohnen **G** = Milch & Laktose **H** = Schalenfrüchte (Nüsse wie Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse etc.) **L** = Sellerie **M** = Senf **N** = Sesamsamen **O** =Schwefeldioxid & Sulfite (ab 10 mg/kg oder l) **P** = Lupinen **R** = Weichtiere