

## Vorspeisen

### **Cremé Brûlée vom Ziegenfrischkäse**

an Rote-Bete-Apfel-Chutney und Feldsalat mit Walnussdressing und Brot

12,90 Euro

\*\*\*

### **Scheibchen vom hausgebeizten Lachsfilet**

an Feldsalat mit Walnussdressing, Kartoffel-Apfel-Reibeküchlein mit Senf-Dill-Honig-Dip

15,90 Euro

\*\*\*\*

### **Feines aus dem Suppentopf**

#### **„Metzgermeister´s Festtagssuppe“**

Kraftbrühe mit Brätrollchen, Markklößchen, Rindfleisch- und Wurzelgemüsewürfelchen

6,50 Euro

\*\*\*

#### **Feine Cremesuppe von der Schadecker Kartoffel** (nicht vegetarisch)

mit hausgemachten Kartoffelstroh

6,50 Euro

\*\*\*

#### **Feines Rahmsüppchen vom Wild**

mit Wildfleisch, Champignons & Schmand sowie feinen Aromen des Waldes

6,90 Euro

#### **Feines Cremesüppchen vom Hokkaido-Kürbis (Vegan)**

mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskern-Öl

6,80 Euro

### **Bunte Salatteller**

Blattsalate der Saison, feine geraspelten Möhren & Weißkraut

\*\*\*

Beilagensalat - 5,20 Euro

### **Großer Salat**

- mit feinen Rinderfiletstreifen – 19,90 Euro

mit gekochtem Schinken, Ei und Käse – 12,90 Euro

- mit knusprigen Hähnchenbruststreifen in Cornflakes-Panade - 14,90 Euro

- mit bulgarischem Büffelkäse (veg.), Oliven und getrockneten Tomaten - 13,90 Euro

wahlweise mit Hausdressing oder Balsamico-Dressing