

## Wochenkarte

(Täglich von 12:00 bis 22:00 Uhr)

<b>„Gnarly Head“ Cabarne Sauvignon</b>	<b>0,1l</b>	<b>5,00</b>
	<b>0,2l</b>	<b>10,00</b>
	<b>0,75l</b>	<b>35,00</b>
<b>Sauvignon Blanc „Raphael“ by Harold Faltermeyer</b>	<b>0,1l</b>	<b>5,20</b>
	<b>0,2l</b>	<b>10,40</b>
	<b>0,75l</b>	<b>34,50</b>
<b>TASSE „BIO“ GLÜHWEIN</b>		<b>4,90</b>
<b>TASSE „BIO“ GLÜHWEIN MIT RUM</b>		<b>5,90</b>

### SUPPEN

<b>KÜRBISCREMESUPPE</b>	<b>9,90</b>
aus dem Hokkaido- und Butterkürbis, Croutons und Kürbiskernöl	

### VORSPEISEN

<b>LACHSCARPACCIO</b>	<b>16,90</b>
mild geräuchertes Lachsrückensfilet, dünn aufgeschnitten, mit Fenchel-Clementinen- Salat, Olivenöl und Zitrone	

### HAUPTSPEISE

<b>HIRSCHROULADE „HUBERTUS“</b>	<b>27,90</b>
aus zartem Wildfleisch, gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Champignons, Preiselbeeren, Senf und Gurken, dazu Kartoffel- Broccoligratin und Apfelrotkohl	
<b>HIRSCHRAVOLI</b>	<b>22,90</b>
Ravioli gefüllt mit Hirschfleisch, Petersilie und getrockneten Cranberries, auf Wildrahmsauce	

### DESSERT

<b>EISMARILLENKNÖDEL</b>	<b>8,90</b>
mit Butter Crumble und Sahne	