

Hauptgänge

<i>Putenrollbraten auf Champignonrahm</i> mit Blumenkohl, Möhrchen und Kartoffelbällchen	€ 13,80
<i>Wildbarschfilet auf Senfschaum</i> mit Zuckerschoten und Kartoffelschnee	€ 13,80
<i>Heidjer Schweinebraten</i> mit Pflaumen gefüllt auf einer Brauersauce mit Champignonköpfen, Möhrchen, Broccoli und Heidekartoffeln	€ 14,80
<i>Maispoulardenbrust</i> in Estragon – Sherryschaum mit Wurzelgemüse und Herzoginkartoffeln	€ 15,80
<i>Rindersaftbraten</i> in einer Baroloschalottensauce mit Mandelromanesco, gelben Karotten und Kartoffelbällchen	€ 15,80
<i>Gebratenes Lachsfilet an Pfefferrahmsauce</i> mit Broccoliröschen und Schlosskartoffeln	€ 16,80
<i>Kaninchenkeule in Pommerysenfschaum</i> mit Zucchini und Karottenstiften dazu Herzoginkartoffeln	€ 17,00
<i>Seeteufel in Curryschaumsauce</i> mit Gemüse aus dem Wok und Mandelreis	€ 18,50
<i>Zanderfilet</i> in einer feinen Hummerkrabbensauce mit Kaiserschoten und Wildreis	€ 18,80
<i>Heidschnuckenbraten</i> in Rosmarinjus Speckbohnen, Preiselbeerpfirsich und gratinierten Kartoffeln	€ 18,80
<i>Tranchen vom Schweinefilet</i> auf Zucchini nudelnest in Gorgonzolarahm	€ 18,80
<i>Medaillons vom Schweinefilet</i> auf Calvadosrahm, Babyäpfel, Mandelbroccoli Blumenkohl und Kartoffelbällchen	€ 19,50
<i>Barbarie Entenbrust „à la orange“</i> in Orangen – Cointreausauce mit Orangenfilets, Romanesco und Macairekartoffeln	€ 19,80
<i>Heidschnuckenrückenfilet</i> in Waldpilzrahm, Preiselbeerbirne, Bohnenbündchen und Röstkartoffeln	€ 22,50
<i>Bardierte Medaillons vom Rinderfilet in Barolojus</i> mit haricot verts und Kartoffelroulade	€ 23,50
<i>Medaillons vom Hirsch in Preiselbeerrahm</i> mit gebratenen Waldpilzen, Romanesco und Kroketten	€ 25,80