



Fastnachtskarte

Hausgemachte Fastnachtsküchle Stück € 1,95
von Seniorchefin Gertrud Wiss aus der Mühlenküche
gefüllt mit Erdbeermarmelade oder ungefüllt

Grummeersubb € 3,90

<i>Heringstopf</i> Matjesheringe eingelegt in Sahne, Äpfel, Gurken, Zwiebeln mit Pellkartoffeln	€ 13,50
<i>Gebratene Kalbsleber</i> mit Apfelscheiben, Zwiebeln und Kartoffelpüree	€ 14,90
<i>Wiener Kalbschnitzel</i> mit lauwarmen Kartoffelsalat	€ 16,90
<u>Fangfrisch:</u> <i>Gebratenes Nordmeer-Skreifilet</i> auf Curry-Sauce mit bunten Fettucine und kleinem Endiviensalat	€ 19,90
<u>Wild vom Bienwald</u>	
<i>Hubertusteller</i> Wildleberknödel mit Waldpilzsauce, Wildschweinbratwurst, Rotkraut und Kartoffelpüree	€ 14,50
<i>Wildschweinbraten</i> mit schwarzer Holundersauce, Schupfnudeln und Spitzkohl	€ 19,50
<i>Wilderertopf</i> Marinierter Gulasch von Hirsch, Reh und Wildschwein mit Spätzle und Rotkraut	€ 18,90

Dessert

Tiramisu mit Spekulatiuseis
€ 6,90