



Vorspeisen

Maronenschaumsuppe

vegan, mit karamellisierten Apfelspalten

6,50 €

Veltenhöfer Hochzeitsuppe

mit Fleischklößchen, Spargel, Gemüse und Eierstich

7,50 €

Entenbrust

an verschiedenen Blattsalaten mit Waldbeerendressing

9,80 €

Kleiner Wintersalat

mit Waldbeerendressing, Nüssen und frischen Beeren

6,50 €

Hauptspeisen

Ravioli mit Steinpilzfüllung

mit Kirschtomaten, Walnüssen, Karotten, Parmesan, Rucola

13,80 €

Entenkeule knusprig gebraten

mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen, Orangensauce

18,50 €

Knusprig gebackene Brust von der Hafermastgans

mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen mit polnisch Butter, gefülltem Bratapfel

24,50 €

Herzhafter Gulasch vom Hirsch

mit Waldpilzen, Butterspätzle und Preiselbeerbirne

18,90 €

Hirschschnittel aus der Keule

mit Haselnusskruste, frisch gebratenen Pilzen, Wildsauce
und Bratkartoffeln mit Speck und Frühlingslauch

19,50 €



Zanderfilet

auf der Haut gebraten, an mediterranem Gemüse,
Risoleekartoffeln

17,90 €

Argentinisches Rumpsteak (220g) „Linde“

mit in Butter geschwenkten frischen Pilzen und Zwiebeln,
dazu knusprige Bratkartoffeln und Kräuterbutter

22,50 €

Wiener Kalbsschnitzel

dazu knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Frühlingslauch,
Zitrone, Gurkensalat
wahlweise mit Waldpilzrahm

21,50 €

Nachtisch

Apple Crumble

mit Apfelkompott, Joghurtcreme, Vanilleeis
im Glas serviert

7,00 €

Schoko-Lavakuchen

mit Vanilleeis und Himbeermark

7,50 €