

Saisonkarte

Klassische Zwiebelsuppe mit Käse-Crouton
Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und Kernen

Mausur-Zalot (Feldsalat) mit Kartoffeldressing,
knusprigen Speckwürfel, Brotcroustons und
Apfelspalte

Rinderbäckchen mit Gärtnerinsauce
auf Rote Bete- Gemüse, dazu Kartoffelpüree

Rehpfeffer mit Dinkelspätzle, Rotwein-Birne, dazu
ein Blattsalat

Hirschbraten mit Haselnuss-Rosinensauce, auf
Apfelrotkohl und Herzoginkartoffeln

Rosa gebratene Entenbrust mit kräftiger Dornfelder
Sauce auf Spitzkohlgemüse, dazu Schupfnudeln

Kalbsleber „Berliner Art“ (Regionalmarke) mit
Röstzwiebeln und Apfelspalten auf Kartoffel-Püree,
dazu ein Blattsalat

Kürbisrisotto mit oder ohne gebratenem Eifel
Premiumschinken (**Regionalmarke**), dazu ein
Blattsalat

"Maarblick" Bowle

*frischer Kartoffelstampf von Bauer Krämer Kartoffeln aus
Manderscheid*

Als Topping dazu:

- *gebratenes mediterranes Gemüse*
- *Landhahnbrust mit Currysauce*

Knusprige Gänsekeule mit Orangen-Thymiansauce,
Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelknödel

Dessertkreation mit verschiedenen Leckereien der
Saison