



VORWEG

Suppen & Kleinigkeiten

Französische Zwiebelsuppe mit karamellisierten Zwiebeln, Croutons und Thymian, gratiniert mit Gouda 9.9

✓ Kürbiscremesüppchen mit gebackenem Kürbis und kandierten Kernen 8.9

Steckrübencremesüppchen mit Wurzelgemüse und Speckcroutons 8.9

Lachs-Garnelenrolle auf Asia-Linsensalat
mit Sweet-Chili-Mayo und Wasabinüssen 14.5

✓ Gebackene Camembertecken auf Rote Bete und Apfel
mit Wildkräutersalat in Preiselbeerdressing 13.9

Wildschwein Wan-Tan auf gebackenem Kürbis
und Salat in Honig-Senfdressing 13.9

HAUPTSACHEN

✓ Salatbowl mit gebackenen Camembertecken, Roter Bete, Ofenkürbis,
Linsensalat, Cranberrys und karamellisierten Kürbiskernen 23.9

Victoriabarschfilet im Knuspermantel auf Currylinsen
mit jungem Blattspinat und Kürbisjus 24.9



Damwildgulasch -aus dem eigenen Gehege-
mit Apfelrotkohl und handgeschabten Spätzle 25.9

Rosa gebratenes Damwild mit Blaubeersauce, Erbsenpüree, Kräutersaitlingen und
Kartoffel-Maronenplätzchen 30.9

Hähnchenbrust im Parmesanmantel mit cremiger Kürbis-Carbonara, jungem
Blattspinat und Kirschtomaten 25.9

Ganze Scholle 'Finkenwerder Art', mit gebratenen Speckwürfeln, Bratkartoffeln und
Gurkensalat 25.9

Fränkisches Schäuferle
mit Kartoffelklößen, Apfel-Rotkohl und kräftiger Bratensauce 24.9

 Kartoffel-Kürbis-Frühlingsrolle
auf gebratenen Kräutersaitlingen mit Blattspinat 23.9

Superzart geschmorte Schweinebäckchen
mit Rahmspitzkohl und Kartoffelkrapfen 26.5
-etwa eine 2/3 Menge- unter Abzug von 1.5

Knuspriges Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce,
Bratkartoffeln und Salat 24.9
-etwa eine 2/3 Menge- unter Abzug von 1.5

„Gerlings Lieblings-Steak“
Steak (250 g) vom deutschen Färsen-Roastbeef auf Schmorzwiebel mit Rotweinjus,
Pommes frites, Salat und Kräuterbutter 34.9



KINDERSACHE

bis 12 Jahre ;)

Kleines Schnitzel mit Pommes frites,
Erbsen und Möhren 8.5

Chicken Nuggets mit Pommes 8.5

Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpü 8.5

✓ Nudeln mit Tomatensauce 6.0

✓ Kindergemüse -Bunte Mische- aus der Karte 7.0

Rahmgeschnetzeltes mit Pilzen & Nudeln 8.5

Süßes

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern auf Himbeerkompott
mit Vanilleeis im Krokantmantel 10.9

Warmer Pflaumencrumble mit Vanilleeis 9.9

Pistazien-Crème brûlée mit Schokoladeneispraline 10.9

„Eiscappuccino“

eine Kugel Vanille-Eiscreme mit einem Espresso übergossen
und mit einer Sahnehaube in der Tasse serviert 5.5

„Herrencreme“

nach Art des Hauses, mit Stroh-Rum abgeschmeckt 6.5

„Süße Versuchung“

Vanille-Eiscreme mit Eierlikör, Sahne und Amarenakirschen 6.9

„Passione“

Vanille-Eiscreme mit Mangopüree und Sahne 6.5

„Amaretto-Traum“

Vanille- und Walnusseis mit einem Schuss Amaretto, Sahne und Amarettini 6.5

„Beschwipste Kugel“

Eine Kugel Vanille-Eiscreme übergossen mit Eierlikör 5.0

„Erdbeertraum“

Mascarponecreme mit Fruchtspiegel 6.5



FLÜSSIGES DESSERT DIGESTIFS

Tasse Kaffee 2.7

Espresso 2.5

Espresso macchiato 3.0

Cappuccino 4.0

Latte Macchiato 4.0

Milchkaffee 4.0

Chociatto 4.0

Pflaume mit Aquavit 25% Vol. 2.5

Mandel-Kirschlikör 18 % Vol. 2.5

„Alte Marille“, Prinz 41 % Vol. 4.8



Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.
Falls Sie einen Gutschein einlösen möchten, weisen Sie bitte unsere Mitarbeiter
vor dem Bestellen der Rechnung darauf hin.

EC-Kartenzahlungen sind ab 15 € möglich