



Die Wild- und Geflügelsaison ist eröffnet:



Der Hirsch kommen aus den hiesigen Wäldern.

Maronensuppe mit gerösteten Walnüssen 5,90

Gänsekeule mit hausgemachtem Apfelrotkohl zu Klößen 23,90

Bratenscheiben von der **Hirschkeule** mit Preiselbeerkonfitüre, hausgemachtem Apfelrotkohl und Klößen 22,90

Sülze vom Hirsch, hausgemacht, mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln 16,90

Wildschweingulasch, verfeinert mit Waldpilzen zu böhmischen Knödeln a,b,c,l 17,90

Kaninchenleber mit gebratenen Apfelscheiben, zu hausgemachtem Kartoffelpüree, 16,20 verfeinert mit Milch

Weinempfehlung 0,2l

Zum Geflügel empfehlen wir Ihnen unseren Zeitlos rot, Jan Ulrich 6,30 oder den Spätburgunder von „Drei Herren“ Radebeul, trocken, 8,20

Bierempfehlung 0,3l

Deftig zum Braten empfehlen wir ein **Kötzsch** Festbier oder Pils 4,50

Lassen Sie sich zu Ihrer Weihnachtsfeier wie zu Großmutter's Zeiten mit einem Festschmaus verwöhnen! Folgendes Menü möchten wir Ihnen empfehlen: