

## **Vorspeisen und Suppen**

Feldsalat mit Kartoffeldressing,  
Speck und Croûtons

7,90

\*\*\*

Kokos-Maronencremesuppe  
mit Schwarzwälder Kirschwasser

8,50

## **Hauptgerichte**

Geschmortes Schäufile vom heimischen Reh mit Speck-Rosenkohl und  
hausgemachten Kartoffel-Maronen-Knödel

23,50

\*\*\*

Zartes Ragout vom heimischem Reh  
"Baden-Baden"  
mit hausgemachten Spätzle

21,60

\*\*\*

Sauerbraten vom heimischen Rind  
mit Apfel-Rotkraut und hausgemachten Kartoffelknödeln

18,50

\*\*\*

Hausgemachte Rindsroulade  
mit Apfel-Rotkraut und Kartoffelknödel

18,50

\*\*\*

Cordon-Bleu vom Kalb mit  
Kartoffelpüree und glacierten Möhren

20,90

\*\*\*

Lammhüfte an Bohnen-Röllchen und Kartoffelgratin

23,90

\*\*\*

Gebratener Zander auf Safranrisotto mit  
geschmolzenen Kirschtomaten

18,90

\*\*\*

Ravioli gefüllt mit Steinpilzen & Ricotta an Kürbisragout

15,90

### **Dessert**

Hausgemachtes Baileys-Tiramisù

6,90

\*\*\*

American Cheesecake mit Rotweinpflaumen

6,90

Bestellungen gerne unter **07831/96 66 90**

oder

**info@landhaus-hechtsberg.de**