



Karpfen & Kürbiszeit

<i>Kürbis – Ingwerrahmsuppe mit Kürbiskernöl und Löbtauer Keulenschinken</i>		4,40 €
<i>Waldmax - Fischeintopf mit Zitrone und Sahne, dazu ein Brotkörbchen</i>	<i>klein</i>	4,80 €
	<i>groß</i>	9,90 €
<i>Bandnudeln in Kürbis – Waldpilzragout mit frischen Tomaten und Rosmarin</i>		10,50 €
<i>Moritzburger Karpfen blau mit Rotkohl geschmolzene Butter, Sahnemeerrettich und Petersilienkartoffeln (Zubereitungszeit 30 Minuten)</i>		14,50 €
<i>Eisenberger Karpfenschnitte an Petersilienkartoffeln (auf Zwiebeln mit Schmand gebackenes Karpfenfilet, Zubereitungszeit 20 Minuten)</i>		14,70 €
<i>Gebratene Schweinemedallions an Kürbisragout mit frischen Tomaten, dazu Rosmarinkartoffeln</i>		15,20 €
<i>Rückensteak vom Jungschwein mit frischen Waldpilzen und Kartoffelkroketten</i>		14,90 €
<i>lauwarmer Quark - Schnecke mit Pflaumenragout</i>		5,10 €