

## Vorspeisen

<b>Hausgebackener Zwiebelkuchen mit buntem Blattsalat und Balsamico-Dressing</b>	<b>€ 9,50</b>
<b>Karamellierter Ziegenkäse mit Feigenchutney, frischer Feige und kleinem Herbstsalat in Himbeer-Vinaigrette</b>	<b>€ 13,50</b>
<b>Räucherlachs mit Reibeplätzchen Dill-Senfsauce und kleinem Salatbouquet</b>	<b>€ 15,50</b>
<b>Bunte Vorspeisen-Variation mit Brot und Dipp (auch zum Teilen geeignet)</b>	<b>€ 16,50</b>

## Suppen

<b>Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Eierstich</b>	<b>€ 7,50</b>
<b>Samtsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen</b>	<b>€ 8,50</b>

## Hauptgerichte

<b>Wald- und Wiesensalat mit Balsamico-Dressing, gebratenen Pilzen, Birne, Bacon, Nüssen, Baguette und Dipp</b>	<b>€ 18,80</b>
<b>Pasta-Pilzpfanne (vegetarisch) Bandnudeln in Kräuterrahm mit gebratenen Pilzen, dazu Salate der Saison</b>	<b>€ 19,50</b>
<b>Sellerie-Schnitzel (vegetarisch) im Sesam-Mantel, mit Apfelspalten, fruchtiger Currysauce, Basmati-Reis und Salaten der Saison</b>	<b>€ 23,80</b>
<b>Gebratenes Zanderfilet auf Wein-Sauerkraut mit glacierten Trauben, Senfsauce und Schmorke</b>	<b>€ 32,50</b>
<b>Hähnchenbrustfilet mit Dörrobst-Füllung auf Armagnac-Sauce, Mandel-Broccoli und Dauphine-Kartoffeln</b>	<b>€ 26,80</b>
<b>Medaillons vom Schweinefilet auf pikanter Paprikasauce mit Pommes frites und Salaten der Saison</b>	<b>€ 28,50</b>
<b>Grillteller „Secretis“ Steak-Variation von Rind, Schwein, Geflügel mit Pilzen, Bacon, Kräuterbutter, Pommes frites und Salaten der Saison</b>	<b>€ 28,50</b>

## Hauptgerichte

<b>Wildschweinbraten mit Rotwein-Holundersauce, Preiselbeer-Birne, Speck-Rosenkohl und Nußkroketten</b>	<b>€ 29,80</b>
<b>Hasenpfeffer „nach Art des Hauses“ süß-sauer, mit Salzkartoffeln und Apfelkompott mit Preiselbeeren</b>	<b>€ 29,50</b>
<b>Kalbsleber „BerlinerArt“ auf Kartoffelpüree mit karamellisierten Apfelscheiben und Röstzwiebeln, dazu Salate der Saison</b>	<b>€ 31,50</b>
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb, mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salaten der Saison</b>	<b>€ 28,50</b>
<b>Geschmortes Rinderbäcken mit Rotweinsauce, cremiger Polenta, Pilzen und buntem Gemüse</b>	<b>€ 27,80</b>
<b>Unser „Bratkartoffel-Verhältnis“ Rumpsteak mit Sauce Bèarnaise, grünen Bohnen und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</b>	<b>€ 33,80</b>