

## Vorspeisen

<b>Ziegenkäse mit Nußkruste und Balsamico-Kirschen an kleinem Feldsalat in Himbeer-Vinaigrette</b>	<b>€ 13,50</b>
<b>Milder Räucherlachs mit Reibeplätzchen Honig-Senfsauce und Salat-Bouquet</b>	<b>€ 14,50</b>
<b>„Wilde“ Vorspeisen-Variation Wildschwein-Schinken, Hirsch-Salami, Hasen-Terrine, geräucherte Entenbrust mit zweierlei Chutney, Baguette, Dipp</b>	<b>€ 17,50</b>

## Suppen

<b>Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Eierstich</b>	<b>€ 7,50</b>
<b>Maronen-Samtsüppchen</b>	<b>€ 7,80</b>
<b>Wildrahmsuppe mit Pilzen und Preiselbeer-Sahne</b>	<b>€ 8,50</b>

## Hauptgerichte

**Grosser Herbst-Salat  
in Himbeer-Walnuß-Dressing mit gebratener  
Hähnchenbrust, Baguette und Dipp** € 21,80

**Vegetarische Rotkohl-Roulade  
mit Nuß-Pilzfüllung auf Süßkartoffel-Stampf  
dazu Salate der Saison** € 24,50

**Schollenfilet „Finkenwerder Art“  
mit Garnelen und Speckwürfeln, Schwenkkartoffeln  
und Salaten der Saison** € 27,80

**Gebratenes Zanderfilet mit Blutwurst-Crumble  
auf Senfsauce mit Kartoffel - Rote Bete - Püree  
und Salaten der Saison** € 34,50

**Hähnchenbrust-Filet  
auf Cranberry-Sauce mit Mandel-Broccoli  
und Süßkartoffel-Stampf** € 26,50

**Medaillons vom Schweinefilet  
mit Apfel-Quittensauce, buntem Gemüse  
und Dauphine-Kartoffeln** € 28,50

## Hauptgerichte

<b>Knusprige Gänsekeule- oder Brust mit glacierten Maronen, Gänsesauce, gefülltem Marzipan-Apfel, Rotkohl und Kartoffelklößen</b>	<b>€ 34,50</b>
<b>Wild – Ragout von Hirsch und Wildschwein mit Waldpilzen in Rotweinsauce, dazu Spätzle und Apfelkompott mit Preiselbeeren</b>	<b>€ 24,50</b>
<b>Hasenpfeffer „nach Art des Hauses“ süß-sauer, mit Mandeln, Salzkartoffeln und Feldsalat in Himbeer-Vinaigrette</b>	<b>€ 29,50</b>
<b>Hirschkeulenbraten auf Rotwein-Beeren-Jus mit Rosenkohl und Nuß-Kroketten</b>	<b>€ 34,50</b>
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb, mit Preiselbeeren, 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>
<b>„Unser Bratkartoffel-Verhältnis“ Rumpsteak mit Sauce Béarnaise, grünen Bohnen und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</b>	<b>€ 33,50</b>