## Menü II - Winterklassiker

**Sauerländer Wildragout** – IA zart
aus der mageren Hirschkalbkeule; geschmort mit Beeren & Boskop

**Hähnchenbrustfilet**
mit Semmelbröseln paniert und in der Pfanne gebraten
separat dazu: leichte Rahmsoße
von süßem Senf und Dunkelbier

Röstkartoffeln – frisch aus der Pfanne
hausgemachte Spätzle

Rosenkohl im Specksößchen
hausgemachter Apfelrotkohl
Blumenkohl mit Hollandaise
Feldsalat an Preiselbeer-Vinaigrette

**PREISE**

| | | |
|---|---|---|
| ab | 4o Personen für nur: | 26,9o € / Pers. |
| ab | 2o Personen für nur: | 28,9o € / Pers. |

incl. Tellern und Bestecken

## Vegane Hauptgerichte als Zusatz-Option:

**gegrillte Auberginen**
mit bunten Linsen & Paprikafilets in Thymianjus gebacken
**für nur zusätzlich:** **2,9o € / Pers.** (auf die gesamte Personenzahl)

**kleine, hausgemachte Kohlroulade**
mit Gemüsefüllung & Bratensoße von Röstgemüse
**für nur zusätzlich:** **2,9o € / Pers.** (auf die gesamte Personenzahl)

**Albondigas**
kleine ‚Hackbällchen' aus Weizenprotein
mit gegrillten Paprikafilets und passierten Tomaten
**für nur zusätzlich:** **2,5o € / Pers.** (auf die gesamte Personenzahl)