



Herbstkarte 2021

Suppen

Karotten Ingwer Suppe 6.00 € Wildbrühe mit Einlage 6,00 €

Traditionelle Herbstgerichte

½ Ente „Altdeutsche Art“

gefüllt mit Äpfeln und Rosinen,
Rotkohl, Kartoffeln, Klöße

29,00 €

Entenbrust „l'orange“

rosa gebraten, Apfel-Orangesauce
Rotkohl, Kroketten

26,50 €

Hirschrücken

auf Rotweinsauce, Pfifferlinge,
Kronsbeeren, Rotkohl, Kroketten

31.50 €

Kassler & Bregenwurst

mit Grünkohl und
Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln

18,50 €

Nachspeisen

Warme Zimtpflaumen
Haselnusseis

8,50 €

Apfelbeignets – Vanillesauce
Vanilleeis

7,50 €

Wein Monats: Dornfelder QbA trocken 0,75l 24,90 €
Weingut Tobias Rickes – samtig fruchtiger Typ, perfekter Essbegleiter

****Martingans ab 11.11.****

Haben Sie schon Ihren Tisch für Weihnachtsfesttage und Neujahr bestellt ?
Hotel & Restaurant „**ACHT LINDEN**“ 04175-84333 info@hotel-acht-linden.de