

Kastanienwochen im Oktober im Landhaus Mischler Tel 06393/1425

Aperitifempfehlung: Kastanienessig (Trinkessig vom Doktorenhof) 4.40
Kastanienlikör mit Sekt aufgegossen 0,1 l 3.90

Vorspeisen:

Kastanien-Pfifferling-Terrine mit Kaltem Braten vom Wildschweinerücken 9.50

Kastanienkremesuppe 5.60

Kastanien-Apfel-Salat mit Wildterriner 8.20

Vegetarisch:

Semmel-Kastanien-Wirsingwickel mit Kastaniensoße 11.60

Hauptspeisen:

Gebratene ganze Forelle „Müllerin Art“
Salzkartoffeln und Salat 14.90
(geliefert von Herrn Arenth, Fischbach)

Hauptgerichte:

Wildragout mit Spätzle und Salat (13.80) 15.80

Kastaniensaumagen⁽¹⁴⁾ Sauerkraut und Brot (9.50) 11.50

Schweinebraten mit Kastanien gefüllt, Klöße und Salat 14.90

Geschmorter Wildbraten in Preiselbeersöße
Kastanienklöße und Salat (16.80) 18.80

Damhirschrückensteak mit glasierten Kastanien,
Rotkohl und Kroketten (21.90) 24.90

Nachspeisen:

Crème brûlée mit Kastanienlikör 5.50

Rostiger Ritter mit Weinsoße 4.90

3 Kugeln Quittensorbet mit Quittenbrand 5.20

3 Kugeln Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser 5.20

Kastanien-Eis mit Apfelragout 5.50

Sehr geehrte Gäste: Wenn Sie bargeldlos zahlen möchten, akzeptieren wir ausschließlich die EC-Karte! Die Preise in Klammer stehen für kleinere Portionen!

Werden Sie ein Fan unseres Hauses auf Facebook!!

Dann werden Sie auch immer automatisch über unsere Aktionen des Hauses informiert.