

### ***Vorspeisen***

Rispenntomaten mit Büffelmozzarella, Pesto und Crema di Balsamico (Vegetarisch)	€ 9,50
Rote Bete Carpaccio mit Rucola Salat und karamellisierten Walnüssen	€ 11,00
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Champignons und gehobeltem Parmesan	€ 14,00
Feldsalat mit gebratener Entenbrust, Sauce Cumberland und Birne	€ 13,00

### ***Suppen***

Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Klößchen und Gemüsebrunoise	€ 7,00
Cocos-Curry-Kürbissuppe	€ 7,00

### ***Saisonales***

Wildragoût mit Preiselbeerbirne, Rotkohl und Spätzle	€ 21,00
Hirschrücken mit Rahmwirsing und getrüffeltem Kartoffelpüree	€ 29,00
Sudermühler Flugente mit Orangensauce, Bratapfel, Rotkohl und Kartoffelklößen	€ 22,00



### **Hauptgerichte**

Sudermühler Cheeseburger mit Salat, Tomate, Gurke und Zwiebelringen, dazu Pommes Frites	€ 15,00
Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	€ 16,50
Sudermühler Heidschnuckenbraten in Wacholderrahmsauce, Bohnen, Preiselbeerbirne und Serviettenknödel	€ 24,00
Gebratenes Lachssteak mit Steckrübenflan und Kartoffelpüree	€ 21,00
Entrecôte mit Balsamicoschalotten und Steckrübenpüree	€ 26,00
Gemüse-Curry mit Reis (vegetarisch)	€ 14,00
Caesar Salad mit Hähnchenbrust, Speck, Croutons und Parmesan	€ 15,00
Roastbeef mit Remouladen-Sauce, Mixed Pickles und Bratkartoffeln	€ 18,50

### **Dessert**

Zwetschgenröster mit Topfenknödel	€ 7,50
Crème Brûlée	€ 6,50
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 6,00