



Herbstgenüsse



Feine saisonale Küche
und traditionelle Gerichte



Flurschütz
Hotel - Restaurant - Café

Herbstgenüsse

Waldpilz-Cremesuppe

mit Baguette

6,50

Wildkraftbrühe

mit Sherry, Pfannkuchen-Streifen und Baguette

5,50

Gebratene Kasseler-Scheiben

mit Kohlgemüse und Kartoffelpüree

10,90

Speckpfannkuchen

mit geschmorten Pilzen und Kräuterquark

9,90

Grünkohl

mit geräucherter Mettwurst und Salzkartoffeln

10,50

Hirschrücken-Steak

mit geschmortem Calvadosapfel, Rosenkohl und handgeschabten Spätzle

24,50

Farfalle-Nudeln

mit Kürbisragout und geräuchertem Forellenfilet

11,20

Maronen-Halbgefrorenes

mit Pflaumenkompott

7,50

... natürlich genießen

Bei der Zubereitung unserer Speisen verzichten wir vollständig auf Geschmacksverstärker und Fertiggerichte. Wir verwenden ausschließlich Qualitätsprodukte und Zutaten aus nachhaltiger Herstellung.