

# Alter Krug

Dahlem

## Unsere Herbstgerichte aus Hof & Stall

<b>Kürbiscremesüppchen vom Hokkaidokürbis, mit karamellisiertem Ingwer und Kürbiskernöl</b>	<b>8,5</b>
<b>Frische Pasta Tagliatelle mit Steinpilzen, in Butter gebraten, in leichtem Petersilienrahm</b>	<b>19,5</b>
<b>Deffiger ofenfrischer Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce, Apfelrotkraut und in Butter geschmelzter Kartoffelkloß</b>	<b>16,5</b>
<b>Gulasch vom Hirsch, mit Waldpilzen und Wildkräutern in Landwein geschmort, frischer Rosenkohl und in Butter geschmelzter Kartoffelkloß</b>	<b>18,5</b>
<b>Halbe ofenfrische Ente – Laschori Qualität - knusprig aus dem Backofen, mit der klassischen Entensauce, Apfelrotkohl und in Butter geschmelztem Kartoffelkloß</b>	<b>21,5</b>
<b>Rosa gebratener Hirschrücken an Portweinjus mit Preiselbeeren, dazu frischer Rosenkohl und Gratinkartoffeln</b>	<b>26,5</b>

**Bitte reservieren Sie schon jetzt zum Martinsgans-Essen ab 11.11.2020  
Unser berühmter Gänsebraten in altbewährter Qualität**