

# Beelener Wochenblatt



## hausgemachte Kürbis-Cremesuppe

mit Kürbis-Öl und Kürbiskernen, einem kleinen  
Hähnchen-Spieß und Baguette € 6,50

## Viktoriabarsch-Filet

feines Viktoriabarsch-Filet in Butter gebraten, auf Kürbisgemüse mit  
Äpfeln und Chili, garniert mit geriebenem Meerrettich,  
serviert mit Wildreis und einem kleinen Salatteller

€ 17,90

\*\*\*\*\*

## Wild-Burger

saftig-zartes Wildschwein-Hacksteak mit Rucola-Salat, gratiniertem  
Ziegenkäse und Preiselbeeren im herzhaften Roggenbrötchen, dazu  
Süßkartoffel-Fritten mit Cocktailsauce und ein Salatbouquet

€ 16,50

\*\*\*\*\*

## Gänseleber

mit Äpfeln und Zwiebeln gebraten und mit Rotwein abgelöscht,  
dazu Kartoffelpüree und Apfelrotkraut

€ 15,90

\*\*\*\*\*

## Edel-Hirschgulasch

feines Hirschgulasch mit Waldpilzen in Cognacsauce, serviert mit Sahne-  
Tupfer und Preiselbeer-Birne, dazu Apfelrotkraut und Herzoginkartoffeln

€ 19,50