

Vorspeisen

Pastinaken-Apfel-Suppe mit Cidre verfeinert € 7,20

Rote Bete Carpaccio mit Feta, Nüssen und Stockschwämmchen € 8,10

Hauptgerichte

Gänsebraten mit Apfelrotkohl und Klößen € 26,90

1/4 Ente mit Wirsinggemüse und Kroketten € 22,50

Hirschschnitzel in der Nusspanade mit Sauerkirschen und Kroketten € 19,90



Vogtländischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Bambes € 19,90

Steak "au four" mit Salatgarnitur und Pommes Frites € 19,70

"Falkenwurst"
Hausgemachte Wildroster
auf Kartoffel-Wirsing-Stampf
€ 16,10

Gebeiztes Lachsfilet mit Bulgur-Minz-Salat und Ayran € 22,10

Sellerie-Käse-Schnitzel mit Quarkdip und Kartoffelspalten € 15,10

Hausgemachte Desserts

Maronen-Haselnuss-Eis mit Punschfrüchten € 7.90

Spekulatius-Eis-Torte "Zum Falken" € 7,90

Beilagenwechsel: € 1,50