

Wildkarte

Von Mitte Oktober bis Mitte Dezember

*Winterlicher Blattsalat in Himbeeressig mit Granatapfel
und geräucherter Entenbrust* ^{3,4,5} **12,80 €**

*Maronencremesuppe
mit Serrano-Schinken und Parmesanspänen* ^{4,7} **5,70 €**

*Klare Wildbrühe
mit Kürbisravioli und Gemüsestreifen* ^{2,5,6} **5,40 €**

*Rehschäufele in Wacholder-Kirschsauce
mit Preiselbeerklößen und Rotkohl* ¹⁴ **19,90 €**

*Perlhuhnbrust in Cognac-Rahmsauce
mit Orangen-Wirsing und Apfel-Lauch-Baggers* ^{4,5,6} **17,80 €**

*Hirschrückenmedaillons unter einer
Pumpernickel-Kirschkruste
mit Haselnussspätzle und Rahmrosenkohl* ^{4,5,6,7} **21,20 €**

*Zartes Hasenrückenfilet an Preiselbeer-Pfeffersauce
mit Nudeln und Rahmsteinpilzen* ^{4,5,6} **24,80 €**

*Geschmorte Hirschkeule in Wacholdersauce
mit Kartoffelkloß, Blaukraut und Preiselbeerbirne* ^{6,14} **14,50 €**

Zutaten und Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

1) Erdnüsse – 2) Sellerie – 3) Senf – 4) Milchprodukte, Laktose – 5) Eier
6) Gluten haltiges Mehl – 7) Nüsse (Schalenfrüchte) – 8) Sesam – 9) Lupinen – 10) Sojabohnen
11) Krebstiere – 12) Fisch – 13) Weichtiere – 14) Schwefeldioxid, Sulfite (geschwefelt / konserviert)