

# Wildkarte

Von Mitte Oktober bis Mitte Dezember

*Winterlicher Blattsalat in Himbeeressig mit Granatapfel  
und geräucherter Entenbrust* 3,4,5 **13,30 €**

*Maronencremesuppe  
mit Serrano-Schinken und Parmesanspänen* 4,7 **6,20 €**

*Klare Wildbrühe  
mit Kürbisravioli und Gemüsestreifen* 2,5,6 **5,90 €**

*Rehschüftele in Wacholder-KirschsaUCE  
mit Preiselbeerklößen und Rotkohl* 14 **20,90 €**

*Perlhuhnbrust in Cognac-Rahmsauce  
mit Orangen-Wirsing und Apfel-Lauch-Baggers* 4,5,6 **18,80 €**

*Hirschrückenmedaillons unter einer  
Pumpernickel-Kirschkruste  
mit Haselnussspätzle und Rahmrosenkohl* 4,5,6,7 **22,70 €**

*Zartes Hasenrückenfilet an Preiselbeer-Pfeffersauce  
mit Nudeln und Rahmsteinpilzen* 4,5,6 **25,80 €**

*Geschmorte Hirschkeule in Wacholdersauce  
mit Kartoffelkloß, Blaukraut und Preiselbeerbirne* 6,14 **15,50 €**

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 )