

Wildkarte

Von Mitte Oktober bis Mitte Dezember

Winterlicher Blattsalat 15,70 €

in Himbeeressig mit Granatapfel und geräucherter Entenbrust 3,4,5

Maronencremesuppe 7,30 €

mit Serrano-Schinken und Parmesanspänen 4,7

Klare Wildbrühe 7,00 €

mit Kürbistravioli und Gemüsestreifen 2,5,6

Rehschäufele 31,70 €

in Wacholder-Kirschsauce mit Preiselbeerklößen und Rotkohl 14

Perlhuhnbrust 25,50 €

in Cognac-Rahmsauce

mit Orangen-Wirsing und Apfel-Lauch-Baggers 4,5,6

Hirschrückenmedaillons 30,30 €

unter einer Pumpernickel-Kirschkruste

mit Haselnussspätzle und Rahmrosenkohl 4,5,6,7

Zartes Hasenrückenfilet 34,50 €

an Preiselbeer-Pfeffersauce mit Nudeln und Rahmsteinpilzen 4,5,6

Geschmorte Hirschkeule 20,50 €

in Wacholdersauce mit Kartoffelkloß,

Blaukraut und Preiselbeerbirne 6,14

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)