



Wir mögen 's Wild...



*Kürbiscremesüppchen mit Kokosmilch
& frischem Ingwer darauf gebratene
Hähnchenstreifen & geröstete Kürbiskerne 7,70€*

*Würziger Wildgoulasch mit Eierspätzle, dazu
hausgemachter Gurkensalat mit Dill 17,90€*

*Gebeizte Kaninchenkeule in Rahmsauce mit
gebutterten Schwarzwurzeln & hausgemachten
Kartoffelklößen 18,60€*

*Gespickter Hirschkeulenbraten in
Wacholder-Rotweinsauce mit Apfelrotkohl &
Kartoffelklößen 19,90 €*

*Medaillons vom Wildschweinrücken mit
Cranberry-Nußkruste & Apfel-Preiselbeerchutney,
Schinkenrosenkohl & Süßkartoffelpüree 24,90€*

*Hubertus Knubbeln (Wildbratwürstchen) mit
Speck-Zwiebelbratkartoffeln & kleinem Salat 17,90€*

*der wilde Teller ... Wildschweinmedaillon,
Wildbratwurst & Fasanenbrusttranchen mit
Rahmchampignons, Kroketten & Salatbukett 27,70 €*

*Herbstliches Mandel Panna Cotta mit
Zwetschgenragout, Crumble & Minzblatt 7,90 €*

Unsere Weinempfehlung ...

... der rote Spanier MAXIMO Tinto

Frische aus dem Rioja Gebiet

*Ein dunkles Kirschrot präsentiert sich dem Auge. Die Nase erkennt
Aromen von roten Früchten und Schokoladen. Am Gaumen wirkt
der Wein, dank leichter Tannine, rund und lebendig. Perfekt zu
rotem Fleisch.*

Glas 0,2l 7,40 €

