

Vorspeisen

Wildconsommé mit Rebhuhnravioli

10 €

*Bunter Salat mit Sherrydressing und gebratenen
Ziegenkäsemedaillons im Speckmantel*

12 €

*Unser hausgebeizter Lachs mit einer
Honig - Senfsauce und Salat*

14 €

*Geräucherter Wildschweinschinken mit einem
Apfel - Meerrettichschaum und Feldsalat*

15 €

*Hausgemachte Wildmaultaschen
mit Rahmpilzen*

15 €

Hauptgerichte

*Rehragout mit einem Preiselbeerapfel
und Spätzle*

21 €

*Perlhuhnbrust mit einer Schnittlauchsaucе,
Gemüse und Kartoffelgratin*

22 €

*Zart geschmorte Wildschweinbäckchen mit
Wirsing und Serviettenknödel*

23 €

*Rinderfiletsteak auf einer Pfeffersauce mit
Gemüse und Kartoffelgratin*

26 €

*Medaillons vom Hirschkalbsrücken mit einer
Steinpilzsauce, Gemüse und Kartoffelgratin*

28 €

*Seeteufelmedaillons mit einer Weißweinsauce,
Lauch und Safranrisotto*

26 €