

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*

16 €

Hauptgerichte

*Rehragout mit einem Preiselbeerapfel
und Spätzle*

22 €

*Perlhuhnbrust mit einer Schnittlauchsauce,
Gemüse und Kartoffelgratin*

23 €

*Zart geschmorte Wildschweinbäckchen mit
Wirsing und Serviettenknödel*

24 €

*Rinderfiletsteak auf einer Pfeffersauce mit
Gemüse und Kartoffelgratin*

27 €

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

29 €

*Seeteufelmedaillons mit einer Weißweinsauce,
Lauch und Safranrisotto*

26 €

Unser Wildmenü

Gruß aus der Küche

★ ★ ★

*Geräucherter Wildschweinschinken mit einem
Apfel - Meerrettichschaum und Feldsalat*

★ ★ ★

Wildconsommé mit Rebhuhnravioli

★ ★ ★

*Rosa gebratenes Stück vom Hirschkalbsrücken
mit einer Wacholderrahmsauce, Wirsing
und Kartoffelgratin*

★ ★ ★

*Leichtes Blutorangen - Camparimousse
mit Pistazieneis*

49 €

*Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir
keine Änderungen in unserem Wildmenü
berücksichtigen können.*

Vielen Dank für Ihr Verständnis

Unsere Spezialität ab 2 Personen

*Rehrücken im Ganzen gebraten, mit einer
Wacholderrahmsauce, glasierten Maronen,
Preiselbeeren, Rotkraut und Spätzle*

34 € p.P.

Unsere Rotweinempfehlung zum Wild

2022 Pepe Mendoza Tinto

Monastrell - Giró - Alicante Bouschet

DO Alicante

0.75l

22 €