

Vorspeisen

Wildconsommé mit Rebhuhnravioli

12 €

*Bunter Salat mit Sherrydressing und gebratenen
Ziegenkäsemedaillons im Speckmantel*

12 €

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

15 €

*Zart geschmorte Wildschweinbäckchen mit
Cumberlandsauce und Feldsalat*

16 €

*Hausgemachte Wildmaultaschen
mit Rahmpilzen*

17 €

Hauptgerichte

*Rehragout mit einem Preiselbeerapfel
und Spätzle*

24 €

„Pulled Wild Boar“

*Zart geschmortes und gezupftes Wildschwein
mit einer Preiselbeersauce, Wirsing und
Serviettenknödel*

24 €

*Perlhuhnbrust mit einer Schnittlauchsauce,
Gemüse und Kartoffelgratin*

25 €

*Rinderfiletsteak auf einer Pfeffersauce mit
Gemüse und Kartoffelgratin*

29 €

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

32 €

*Filet vom Adlerfisch mit einer Weißweinsauce,
Spinat und Safranrisotto*

27 €

Unser Wildmenü

Gruß aus der Küche

★ ★ ★

*Zart geschmorte Wildschweinbäckchen mit
Cumberlandsauce und Feldsalat*

★ ★ ★

Wildconsommé mit Rebhuhnravioli

★ ★ ★

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

★ ★ ★

*Leichtes Blutorangen - Camparimousse
mit Pistazieneis*

55 €

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

Vielen Dank für Ihr Verständnis

Nur auf Vorbestellung

Unsere Spezialität ab 2 Personen

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

37 € p.P.

Unsere Rotweinempfehlung zum Wild

2022 Pepe Mendoza Tinto

Monastrell - Giró - Alicante Bouschet

DO Alicante

0.75l

22 €