



Unser Wild beziehen wir von hiesigen Jägern. Wir verarbeiten, soweit nicht anders erwähnt, Dam-, Schwarz- und Rotwild. Die Portionierung findet wie gewachsen statt.

Samtige Maiscreme-Suppe^(2,3)

mit Sahne und einem Hauch Chili verfeinert

7,90 €

Kürbiscreme-Suppe^(3,5,6,9)

vom Hokkaido, garniert mit Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen

7,90 €

Wildsuppe^(3,6,M)

mit Preiselbeeren

7,90 €

Wildgulasch^(3,6,B,M)

mit Rotwein verfeinert, dazu reichen wir Apfelrotkohl,
Salzkartoffeln oder Klöße

30,90 €

Wildbraten^(3,6,B,M)

mit Apfelrotkohl und Preiselbeeren, Salzkartoffeln oder Klöße

30,90 €



Entenbraten^(3,B,M)

Halbe Ente (ca. 1100g Rohgewicht) mit Apfelrotkohl,
Salzkartoffeln oder Klöße

34,90 €

Wir empfehlen zu unseren Wild-Gerichten einen Rotwein aus unserer Karte.