

Das Besondere vom Wild



Die Jagdsaison
ist eröffnet

Wildsuppe "Hubertus" 3,90 €

Feine cremige Suppe vom Wild mit Merlot verfeinert und Brotkrusteln

Sauerbraten vom Hirsch 12,90 €

an Apfelrotkohl und gebackenen Mandelknödeln

Braten vom Hirsch 12,90 €

mit Backpflaumen an Hagebuttensauce, Rotkohl und Petersilienkartoffeln

Steak vom Elch 15,70 €

unter der Apfel-Nuss-Kruste auf Rahmwirsing und Schupfnudeln

Fasanenbrust 14,80 €

auf Zimtäpfeln mit Thymian-Himbeersauce und Kartoffelschnee

Zitronengras-Spiesschen 16,50 €

von gekräuterten Rehmedaillons mit Orangen-Buttersauce und roten Rübchen dazu Gnocchi



Gebeizte Hasenkeule 11,90 €

klassisch gebraten auf einem Sockel von Rosenkohl mit Pistazienklößchen

Medaillons vom Springbock 14,80 €

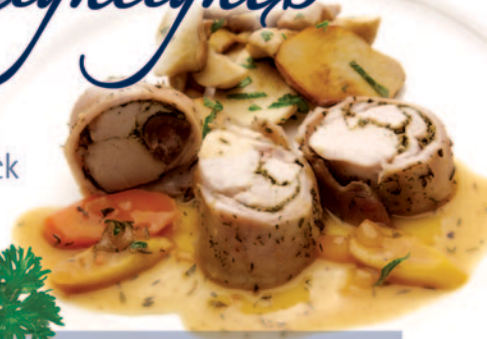
"rosa" unter der Kräuterkruste an einer Thymian-Madeira-Jus und Kartoffelpüree-Strudellasagne

1/2 Wildente „klassisch“ 12,80 €

an Grappa-Rosinen-Rotkohl und Kartoffelklößen

Highlights

mit dem einzig-
artigem Geschmack
des frischen
Trüffel



Fasanenschaumsuppe 7,20 €

mit gehobelten Trüffel

Getrüffelte Erdäpfelsuppe 5,80 €

mit zart geschwenkten Pfifferlingen

Medaillons vom Elch 18,50 €

auf einem Rosmarienzweig mit Brombeersauce und getrüffeltem Erdäpfelpüree

Getrüffelte Bandnudeln 13,40 €

mit gebratenen Tranchen vom Hirsch und frischen Pfifferlingen