

Wild Spezialitäten

Regionale Küche ist eine ewige Konstante
und ein genussvolles Kulturgut.

Vorspeise

| | |
|---|--------|
| Petersilienwurzelsuppe mit Ruccolafritt Soup of parsley root with fried rocket | 5,90€ |
| Filet vom Wildhasen auf lauwarmen Linsensalat und Salatbouquet Fillet of hare on lukewarm linens salad and salad bouquet | 11,90€ |

Hauptgerichte

| | |
|---|--------|
| Rehragout in Wachholderrahmsauce mit sautierten Rosenkohl und hausgemachten Spätzle Venison ragout in juniper cream with sautéed Brussels sprouts and homemade small flour dumplings | 15,90€ |
| Hirschbraten an Preiselbeersauce mit Schwarzwurzelgemüse und Schupfnudeln Roast venison on cranberry sauce with salsify and baked noodles | 17,90€ |
| Gebratene Fasanenbrust an Portweinglace auf Champagnerkraut und Schnittlauchpüree Fried pheasant breast on portweinglace with champagne cabbage and chive puree | 19,80€ |
| Rosa gebratener Rehrücken an Sauerkirschensauce mit Kräutersaitlingen und Kürbis - Gnocchi Pink roasted venison on sour cherry sauce with mushrooms and pumpkin - gnocchi | 24,90€ |



Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer