

Regionale Spezialitäten vom Wild und Geflügel

Fasanencremesuppe

mit Fasanenbruststreifen| Sahnehaube und Schinkenchip / 6.20

*

Zartes Wildragout vom Hirsch

in leckerem Preiselbeersaucenfond| Apfelrotkohl,
hausgemachte Spätzle / 17.50

*

Hirschkalbsbraten „Diana“

mit Pfifferlingssauce| gefüllte Preiselbeer-Birne|
Apfelrotkohl| Kroketten / 21.50

*

Diana als kleinere Portion 19.50

*

Rehrücken „Baden Baden“

im ganzen gebraten und tranchiert mit karamellisierter Kirsch-
Maronensauce| gebutterter Rosenkohl| Kroketten / 29.50

*

Unser kleines Wildgericht: „Wilddiebsteller“

120 g Hirschmedaillon mit gebackener Kürbisscheibe | Calvadossauce|
Preiselbeeren| Rosenkohl| Rösti | 17.50

*

Wild-Duett

Hirschmedaillon und Rehnüßchen|
Pfifferlingssauce| Kartoffelkrusteln| Salatteller / 22.50

*

*

**1/2 knusprige ofenfrische Bauern-Ente
mit Orangensauce| Spitzkohl|
abgeschmelzte Knödel / 18.50**

**Unsere Weinempfehlung zum Wild: Bio Rotwein aus
Sizilien:**

Zensa Nero d`Avola

(Geschmack von Kirschen, Schokolade und einem Hauch schwarzem
Pfeffer)

Karaffe 0.2 ltr 6.80 / Flasche 0.75 ltr 24.90