

## Regionale Spezialitäten vom Wild und Geflügel

### **Fasanencremesuppe**

mit Fasanenbruststreifen| Sahnehaube und Schinchenchip / 6.80

\*

### **Zartes Wildragout vom Hirsch**

in leckerem Preiselbeersaucenfond| Apfelrotkohl,  
hausgemachte Spätzle / 17.50

\*

### **Hirschkalbsbraten „Diana“**

In eigener Jus mit Pilzen| gefüllte Preiselbeer-Birne|  
Apfelrotkohl| Krokette / 22.50

\*

Diana als kleinere Portion 19.80

\*

### **Rehrücken „Baden Baden“**

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

\*

### **Unser kleines Wildgericht: „Wilddiebsteller“**

120 g Hirschmedaillon mit gebratenen Hokkaido Kürbiswürfeln |  
Calvadosauce| Preiselbeeren| Rosenkohl| Rösti | 18.50

\*

### **Wild-Duett**

Hirschmedaillon und Rehnüßchen|  
Cranberry-Sauce| Mandel-Krokette| Salatteller / 23.50

\*

\*

**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**