

Regionale Spezialitäten vom Wild und Geflügel

Fasanencremesuppe

mit Fasanenbruststreifen, Sahnehaube und Schinkenchip/5.80

*

Zartes Wildragout vom Hirsch

in leckerem Preiselbeersaucenfond, Apfelrotkohl,
hausgemachte Spätzle 16.50

*

Hirschkalbsbraten „Diana“

mit Granatapfelsauce und gefüllter Preiselbeer-Birne
geschmorte Pilze, Apfelrotkohl, Kroketten 19.50

*

Hasenrückenfilet

Calvadossauce, Rosenkohl, Spätzle 17,50

*

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 Apfelscheibe und Calvadossauce,
Preiselbeeren, Rosenkohl, Rösti 14,90

*

Wild-Duett

Hirschmedaillon auf Waldpilzragout und Rehnüßchen
auf Granatapfelsauce, Kartoffelkrusteln, Salatteller 22,50

*

Barbarie-Entenbrust

rosa „Sous Vide“ gegart, Orangensauce, Rosenkohl, Kartoffelkrusteln 21.00

*

½ knusprige ofenfrische Bauern-Ente

mit Orangensauce, Spitzkohl
abgeschmelzte Knödel /17.50

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