

## Wildspezialitäten

### Vorspeisen

Wildrahmsuppe mit Wachholder und Rosmarin  
10.50

Blattsalate mit frischen Waldpilzen, gehobelter Belper Knolle und Kürbiskern Pesto  
14.50

### Hauptgänge

Rehpfeffer mit Speck und Croutons  
hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Maroni und Früchtegarnitur  
26.50

Rehschnitzel an Cognacrahmsauce  
hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Maroni und Früchtegarnitur  
Teller 35.50 Port. 39.50

Rehrücken an Cognacrahmsauce  
hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl und Früchtegarnitur  
49.-

Rehrücken bitte vorbestellen

Unser Wild stammt ausschließlich aus heimischen Wäldern

---

Ihr Küchenchef Gerd Saremba

Alle Hauptgerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich! Alle Beträge verstehen sich in Euro, inklusive 19% MwSt und Bedienung