

Wildspezialitäten

Vorspeisen

Wildrahmsuppe mit Wachholder und Rosmarin
12.50

Blattsalate mit frischen Waldpilzen, gehobelter Belper Knolle und Kürbiskern Pesto
16.50

Hauptgänge

Rehpfeffer mit Speck und Croutons
hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Maroni und Früchtegarnitur
29.-

Rehschnitzel an Cognacrahmsauce
hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Maroni und Früchtegarnitur
Teller 39.50 Port. 43.50

Rehrücken an Cognacrahmsauce
hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl und Früchtegarnitur
49.90

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