

Wildspezialitäten

Vorspeisen

Wildrahmsuppe mit Wachholder und Rosmarin
9.90

Blattsalate mit gebratenen Waldpilzen und Balsamicodressing
14.-

Hauptgänge

Rehpfeffer mit Speck und Croutons
hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Maroni und Früchtegarnitur
24.-

Rehschnitzel an Cognacrahmsauce
hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Maroni und Früchtegarnitur
Teller 34.50 Port. 38.50

Rehrücken an Cognacrahmsauce
hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl und Früchtegarnitur
48.-

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