

Wilde Genüsse

Consommé / Reh und Steinpilze /

Kräuterflädle / 8.90

Feige / Büffelmozzarella / süß-saurer Kürbis /
Gewürz-Kirschtomate / knuspriger Wildschweinschinken /
Orange-Honig Dressing / 12.90

Sauerbraten vom Hirsch /

Apfelrotkraut / Serviettenknödel / Preiselbeeren / 28.90

Rehragout aus eigener Jagd /

Speckchampignons /

Spätzle / Preiselbeeren / Euro 27.50

Rehrücken rosa gebraten / Walnuss Sauce /

knuspriger Wirsing / Kürbispüree / 36.90

Steak von der Wildschweinkeule /

Tomaten Chutney / Sauerrahm /

Süßkartoffel Pommes / 24.90

Ragu von der Hirschhaxe /

Paprika / Kirschtomate / rote Zwiebeln /

hausgemachte Kartoffelgnocchi / 25.90

Rehfleischküchle / Preiselbeer Rahmsauce /

Butterspätzle / 17.90

Wildschwein Wurstsalat / Altbadische Art /

rote Zwiebeln / Gurken / Tomaten / Brot / Euro 11.90

Alle Preise sind Euro Preise.

Lieber Gast, sollten Sie von Allergien betroffen sein, wenden Sie sich an Herrn Haas.

Eine Übersicht der Allergene erhalten Sie am Büffet.

Im Käse sind enthalten: 2) E460) Cellulose E 472) Milchsäureester