

Wildgerichte

Suppen

„Chefs Lieblingssuppe“
Frische Kürbiscrémesuppe -nach hauseigenem Rezept- 6,50 €

Hauptgänge

Frischlingsrücken, leicht rosa gebraten,
mit milder Wacholderbeerensauce, gebratenen
Champignons, Broccoli und Kräuterkartoffeln 39,50 €

Hirschkalbsrücken, rosa gebraten,
mit Preiselbeerensauce, Mandelbroccoli und Röstinchchen 40,00 €

Hirschkalbskeulenbraten, im Ofen geschmort,
mit Preiselbeerensauce, hausgemachten
Rotkohl und Salzkartoffeln 36,00 €

Hasenkeule, im Ofen geschmort,
mit Wildsauce, hausgemachten Rotkohl und Petersilienkartoffeln 35,00 €

Wildschweinbraten, im Ofen geschmort,
mit Wildsauce, hausgemachten Rotkohl und
Salzkartoffeln 36,00 €

Barbarie Flugentenbrust, im Ofen gegart,
mit feiner Orangensauce, hausgemachten
Rotkohl und Krokettchen 38,00 €

Wildplatte „Hubertus“ (für 2 Pers.) - am Sonntag nur mit Vorbestellung möglich!

Große Spezialitätenplatte von Frischlingsrücken, rosa gebraten,
Barbarie Flugentenbrust und Hirschkalbskeulenbraten mit
verschiedenen Saucen, Pfifferlingen, frischen Champignons,
Mandelbrokkoli, hausgemachten Rotkohl und Krokettchen 80,00 €

... zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen

- Preiselbeerbirne,
- Mischorbst - nach hauseigenem Rezept - und
- Apfelmus von heimischen Apfelbäumen.