

Wild & lecker



Kürbis-Kokossuppe

mit gefüllter Teigtasche und gerösteten Kernen

9,50€

Hirschcarpaccio

mit Zwiebel-Birnen Relish und marinierte Herbstrüben
dazu Kräutersalat und gehobelter Tete de Moine

17,50€

Confierte Entenkeule

mit Honig-Balsamicosauce und glasierten Petersilienwurzeln
dazu Urkarotten, Steinpilze und Kartoffelplätzchen

25,50€

Reh „from nose to tail“ (Reh Variation aus der Region)

Edelstücke Ragout in Wacholder-Sauce Bourguignonne
dazu Zweierlei von der Beete und Serviettenknödel

28,50€

Wildgulasch vom regionalen Schwarzwild

mit Preiselbeeren, Bratapfel und Kartoffelklößen

24,90€

Steinpilz-Sellerie Pasta

mit Pilzrahmsauce, dazu Vollkornnudeln
und flambierter Calvados-Apfel

19,50€

Sticky Toffee Pudding

Karamell, Mascarpone Mousse
und Haselnuss-Hippe

9,50€

