

WILDWOCHE



Kürbis Rahmsüppchen

mit Ingwer, Knoblauch und Chili,
Sahnebaube 4,20 €

Wildroulade Wirsingroulade

mit Wildfleischfüllung an Specksauce und
Salzkartoffeln 16,90 €

Schwarzwildbraten

Leckerer Wildschweinbraten mit
Wildpreiselbeersauce und in Zimt und Zucker,
glasierten Zwetschken dazu Mandelbroccoli und
Kartoffelknödel 19,90 €

Jägers Dinner für 4 Personen

Kürbisrahmsuppe

Wildbret- Platte mit drei versch. Fleischsorten
und leckeren Beilagen

Herbstliches Pflaumen Crumble mit Kokosnussstreuseln einer
Kugel Zimt - Pflaumeneis und Sahne
89,90 €

Spätburgunder

Halbtrocken-harmonisch
rund, weich - feine Fruchtnote
Glas 0,2l 4,90 €

Hirschrollbraten Baden - Baden

an Wacholdersauce mit geschmorten
Pfifferlingen, Rosenkohl und Rotweibirne
mit Preiselbeeren gefüllt, dazu servieren wir
Kartoffelkroketten 18,90 €

Hirschsteak

aus der Keule rosa gebraten an geschmorten
Pfifferlingen mit Speck und Zwiebeln in
Rahmsauce, dazu mit Rotkohl gefüllter
Apfel, und Rosmarienkartoffeln 23,90 €

Dessert des Monats

Herbstliches Pflaumen Crumble mit Kokosnussstreuseln einer Kugel
Zimt-Pflaumeneis und Sahne 6,90 €