

Wildwochen



Als Vorspeise zu empfehlen:

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Salatbouquet, Pinienkernen, Olivenöl,
Balsamicocreme, Parmesan und Baguette

13,90 €

Kürbis Rahmsüppchen

mit Ingwer, Knoblauch und Chili,

Sahnehaube 6,90 €

Schwarzwildbraten

Leckerer Wildschweinbraten mit Wildpreiselbeersauce
und in Zimt und Zucker glasierten Zwetschken dazu

Rosenkohl und Kartoffelknödel 27,90 €

Jägers Dinner für 4 Personen

Kürbisrahmsuppe

Wildbret- Platte mit drei versch. Spezialitäten und dazugehörigen
Saucen, serviert mit Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelknödel und

Kroketten 119,90 €

Dornfelder

halbtrocken

anregend, elegant

idealer Begleiter zum Wild

Glas 0,2l 6,40 €

Wildroulade

Wirsingroulade mit Wildfleischfüllung an
Specksauce und Salzkartoffeln

22,90 €

Wilderergulasch

vom Hirsch und Wildschwein mit Waldpilzen in
Rahmsauce dazu reichen
wir Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten

24,90 €

Hirschbraten aus der Keule

mit Pfifferlingen in Wacholdersauce, Rotkohl
und Rotweibirne mit Preiselbeeren gefüllt,
dazu servieren wir Kartoffelkroketten 25,90 €

Entenkeule aus dem Schmortopf

mit frischen Champignons, Tomaten, Möhren,
Sellerie, Charlotten und Paprika dazu reichen wir

Berner Röstinchen 22,90 €

Dessert des Monats

Frische Zwetschgen mit Mandeln und Zimt- und Zucker in Butter angeschwenkt mit
Zwetschgenwasser verfeinert und mit 1 Kugel Walnusseis und Sahne serviert 9,90 €

GROSSES GÄNSE UND ENTENBÜFFET

Ganze Gänse und Enten werden von unseren Köchen vor Ihren Augen tranchiert. dazu gibt es
verschiedene Beilagen, Salate, und kalte Spezialitäten und eine leckere Suppe vorab.

Immer Dienstags

von 18.00 – 20.30 Uhr 26.11.2024 / 03.12.2024 / 10.12.2024 / 17.12.2024
nur 39,90€ pro Person