

# Wildwochen



## Als Vorspeise zu empfehlen:

### Carpaccio vom Rinderfilet

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

11,90 €

### Kürbis Rahmsüppchen

mit Ingwer, Knoblauch und Chili,

Sahnehaube 5,90 €

### Schwarzwildbraten

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

Mandelbroccoli und Kartoffelknödel 23,90 €

## Jägers Dinner für 4 Personen

Kürbisrahmsuppe

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

Kroketten 109,90 €

### Dornfelder

halbtrocken

fruchtbetont, weich, elegant

Glas 0,2l 5,90 €

### Wildroulade

Wirsingroulade mit Wildfleischfüllung an  
Specksauce und Salzkartoffeln

20,90 €

### Hirschrollbraten Baden – Baden

mit Pfifferlingen in Wacholdersauce, Rosenkohl  
und Rotweibirne mit Preiselbeeren gefüllt,

dazu servieren wir Kartoffelkroketten 22,90 €

### Wilderergulasch

vom Hirsch und Wildschwein mit Waldpilzen in  
Rahmsauce dazu reichen

wir Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten

22,90 €

### Entenkeule aus dem Schmortopf

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

Berner Röstinchen und einen kleinen Salat

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 28.11.2023 / 05.12.2023 / 12.12.2023 / 19.12.2023

nur 34,90€ pro Person