

W

Wild

Game dish

Wildcremesuppe mit Pfifferlingen & Sahnehaube

Game cream soup with chanterelles & cream

5,90 €

Terrine de Canard (Ententerrine) mit Pflaumen & Haselnüssen an einer Cumberlandsauce

Duck terrine with prunes and hazelnuts on a cumberland sauce

11,40 €

Tranchen (rosa gebraten) von der Barbarie-Ente an Feldsalat mit einem Himbeerdressing

Tranches of the barbarie duck with corn salad with a raspberry dressing

10,60 €

Hirschrückensteak auf einer Pfifferlingssauce mit Rotkohl & Serviettenknödeln

Venison steak on a chanterelles sauce served with red cabbage and dumplings

28,90 €

Gänsebrust mit Apfelrotkohl und Klößchen

Goose breast with apple red cabbage and dumplings

20,50 €

Wildschweinbraten mit gefüllter Birne, Rosenkohl und Salzkartoffeln

Wild boar served with a stuffed pear, brussels sprouts and salted potatoes

19,60 €

Auf Vorbestellung (ab 4 Personen)

Wild-Consommé

Ganze Gans am Tisch tranchiert

mit Rosenkohl, Rotkohl, Klößchen, Salzkartoffeln & gefüllter Birne

inkl. einer Flasche Wein

pro Person 25,50 €