

# Wildsaison

**Oktober – März**

## Vorspeisen

### Bremer Wildsuppe

mit Wildfleisch, Waldpilzen  
und einer Cassissée-Sahnehaube

Portion: € 6,90

### Winterlicher Salatteller

mit Nüssen & Preiselbeer-Vinaigrette

Portion: € 6,50



## Wildgedeck

**Vorspeise:**

Bremer Wildsuppe  
mit Wildfleisch, Waldpilzen  
und einer Cassissée-Sahnehaube

\*\*\*

**Hauptgericht:**

Wildbretbraten  
vom Wildschwein oder Hirsch  
mit Apfelrotkohl, Steinchampignons,  
Salzkartoffeln, Preiselbeerwildsauce und  
eingelegter Birnenhälfte

\*\*\*

**Nachtisch:**

Hausgemachte Rote Grütze  
aus roten Früchten mit  
Vanilleeis und Sahnehaube

Gedek mit Hirsch oder Wildschwein: € 31,00

## Gerichte

### Wildbraten „Rudi“

Hirsch- oder Wildschweinbraten mit  
Apfelrotkohl, Steinchampignons,  
Salzkartoffeln, Preiselbeerwildsauce und  
eingelegter Birnenhälfte.

Portion: € 18,90

### Wildbraten „Hubertus“

Hirsch- oder Wildschweinbraten mit  
Steinchampignons, Speckrosenkohl,  
Knödeln, Preiselbeerwildsauce und  
eingelegter Birnenhälfte.

Portion: € 19,90

### Wildbraten „Diana“

Hirsch- oder Wildschweinbraten mit  
Mandelrosenkohl, Rosmarinkartoffeln,  
Steinchampignons, Preiselbeerwildsauce  
und eingelegter Birnenhälfte.

Portion: € 19,90

### Wildsteakteller

Steak vom Hirsch oder Wildschwein  
über dem offenen Feuer zubereitet mit  
gerösteten Zwiebeln, Steinchampignons,  
Rosmarinkartoffeln und Pfeffersauce.

Portion: € 27,50

### „Pflaumentraum“

Haselnusseis mit hausgemachtem  
Pflaumenkompott, Sahnehaube  
und Nüssen garniert.

Portion: € 7,00



**Jagdfrisches Wildbret aus der einheimischen Forst.**

