WILDSAISON

Oktober – März

Wildgedeck

° **Vorspeise** °

Bremer Wildsuppe mit
Wildfleisch, Waldpilzen und
einer Cassissée-Sahnehaube

° **Hauptgericht** °

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

° **Nachtisch** °

Hausgemachte Rote Grütze
aus roten Früchten mit Vanilleeis
und Sahnehaube

Gedeck mit Hirsch: € 45,50
Gedeck mit Wildschwein: € 49,90

„Pflaumentraum“

Haselnusseis mit hausgemachtem
Pflaumenkompott, Sahnehaube
und Nüssen garniert. **Portion:** € 10,00

Gerichte:

Wildbraten „Rudi“

Hirsch- oder Wildschweinbraten mit
Apfelrotkohl, Steinchampignons,
Salzkartoffeln, Preiselbeerwildsauce
und eingelegter Birnenhälfte.
Hirschportion: € 28,40 **Kleine Portion:** € 26,20
Wildschweinportion: € 32,70 **Kleine Portion:** € 28,50

Wildbraten „Hubertus“

Hirsch- oder Wildschweinbraten mit
Speckrosenkohl, Steinchampignons,
Knödeln, Preiselbeerwildsauce
und eingelegter Birnenhälfte.
Hirschportion: € 29,40 **Kleine Portion:** € 27,20
Wildschweinportion: € 33,90 **Kleine Portion:** € 29,50

Wildbraten „Diana“

Hirsch- oder Wildschweinbraten mit
Mandelrosenkohl, Steinchampignons,
Rosmarinkartoffeln, Preiselbeerwildsauce
und eingelegter Birnenhälfte.
Hirschportion: € 29,40 **Kleine Portion:** € 27,20
Wildschweinportion: € 33,90 **Kleine Portion:** € 29,50

Wildsteakteller

Ca. 200 g. Steak vom Hirsch oder Wildschwein
über dem offenen Feuer zubereitet
mit gerösteten Zwiebeln, Steinchampignons,
Rosmarinkartoffeln und Pfeffersauce.
Portion mit Hirsch: € 39,00
Portion mit Wildschwein: € 43,50

Gemüse, Kartoffeln, Knödel, Rosmarinkartoffeln,
Eis, Obst, Nüsse, hausgemachte Kompotte, Brot,
Butter, Salate, Zucker, Salz und vieles
mehr sind BIO-logischem Anbau.

➤➤➤ **Jagdfrisches Wildbret aus der einheimischen Forst.** ➤➤➤