

Jagdzeit in der Wasserstelz

Vorspeisen:

Kürbisrahmsüppchen mit Kokosmilch und Rote-Beete-Sahne, Kürbiskernen und Kürbisöl	8,00
Nüsslisalat mit Hirschfilet und Beeren	17,50
Wildpastete mit Wildkräutersalat, Quittengelee und Waldbeeren	16,00



Hauptgänge:

Rehpfeffer mit frischen Pilzen, Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle	22,00
Tranchen von der Wildschweinkeule auf Hagebuttensoße mit Karlsbader Knödel und Rosenkohl	22,50
Rehgeschnetzeltes an Wildsoße, Melonen und Morcheln dazu Rotkohl und Schupfnudeln	24,50
Hirschrücken mit Walnusskruste an Portweinsoße, Spätzle und Rosenkohl	34,00
Wildpotpourri (Hirsch-, Reh- und Hasenfilet) an Wildpfeffersoße dazu Apfelrotkohl und Rosmarinkartoffeln	37,50
Rehrücken Wasserstelz ab 2 Personen	46,00
Winterlicher Vegiteller mit Rosenkohl, Apfelrotkohl, hausgemachten Spätzle, Maronen und Birnen mit Preiselbeeren	16,00

pro Pers.

Wildgarnitur bei jedem Gericht dabei:
Maronen und Birnen mit Preiselbeeren

ALLERGIKER-INORMATION

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.