

Wild und Kürbis

würzige Kürbis- Ingwer- Suppe ^{9, a, g} 7,20

mit Kürbiskernöl, Cayenne und gerösteten Kürbiskernen verfeinert
frittiertes Knoblauchbrot

warmer Kürbissalat ^{a, 9 oder o} 15,60

karamellisierter Kürbis mit Birnen und roten Zwiebeln,
wahlweise mit Ziegenkäse oder Walnüssen, frittiertes Knoblauchbrot

Surf'n'Turf Wild ^{9, a, b, g} 32,50

Hirschrückensteak medium gegrillt mit White Tiger Garnele
Potato Dippers, Frühlingscreme, Speckbohnen

Der besondere Wildteller ^{9, a, g} 38,00

Wildschweinfilet mit Walnuss- Sesam- Kräuterkruste,
gegrillte Hirschkrone, Kartoffel- Kürbispüree,
warmer Kürbissalat mit karamellisierter Birne und roten Zwiebeln

Barbarie Entenbrust ^{9, a, g} 29,80

medium gegrillte Wildentenbrust an Bandnudeln in Kürbissauce
mit Möhren, Brokkoli und gerösteten Kürbiskernen

1/2 Ente ^a 29,90

mit Grünkohl, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

(1/2 duck with kale, red cabbage with apples and potato dumplings)

1/4 Ente ^a 19,90

mit Grünkohl ODER Apfelrotkohl und Kartoffelkloß

(1/4 duck with kale OR red cabbage with apples and potato dumpling)

Hirschgulasch ^{9, a, g, i} 27,90

Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

(venison goulash, red cabbage with apples, potato dumplings)

Schweinefilet ^{9, a, c, g} 24,90

rosa gegart, Speckbohnen, Pfeffersauce, Herzoginkartoffeln

(pink cooked pork tenderloin, bacon beans, pepper sauce, duchess potatoes)

Ochsenfetzen ^{9, g} 28,40

fein geschnittenes Rinderfilet kurz angebraten
mit Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum, Portwein
und Creme fraiche verfeinert, Stampfkartoffeln

(thinly sliced beef fillet briefly fried with garlic, onions, basil, port wine and
creme fraiche refined, mashed potatoes)