

Unsere Wild- und Winterspezialitäten

Kürbiscremésüppchen mit einer Sahnehaube, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen 6,90 €

Pumpkin soup with a dollop of whipped cream, pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds

mit selbstgebeizten Wildlachs 9,80 €
with homemade wild salmon

mit Nordseekrabben 14,90 €
with shrimps

confierte Gänsekeule mit Blaukraut und Kloß 19,80 €
confit goose leg with red cabbage and dumpling

Wildschwein-Burger * wird durch serviert (300g Brät) 21,90 €
dazu Kartoffelspalten

*Wild boar burger**well done served with wedges **300g*

selbstgemachte Wildschweinfrikadellen (2 Stück) 14,90 €
serviert mit Salzkartoffeln und Blaukraut

homemade wild boar meatballs (two pieces) with boiled potatoes and red cabbage

Wildschweinbraten 19,90 €
mit selbstgemachten Serviettenknödel, Blaukraut, Preiselbeeren und einer kräftigen Rotweinjus* mit Rotwein gekocht

Roastead wild boar with homemade bread dumplings, red cabbage, cranberries and a strong red wine sauce

Wild Edel Gulasch 23,90 €
mit selbstgemachten Spätzle, Preiselbeeren und kleinem Salatteller
Wild noble goulash with homemade spaetzle, cranberries and small salad

**Preisänderungen vorbehalten / jede Änderung der Beilagen wird mit 1,00 € berechnet
(außer Folienkartoffel 5,50 €)*