



Spezialitäten der Saison

Vorspeisen

Wildvorspeisenvariation fein garniert (ACDGLO)	17,90
Vitello tonnato vom Hirsch mit Thunfischsauce und Kapern (CD)	15,90
Herbstlicher Salatteller mit Äpfel, Birnen, Nüssen und gebratene Rehfiletspitzen (HLM)	17,90



Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl (GL)	6,90
Wildentencremesuppe mit frischen Kräutern (AGL)	6,90



Vegetarische Gerichte

Kürbisrisotto mit gerösteten Kürbiskernen, Parmesan und Kräuterpesto (AGLOR)	16,90
Gemüsecurry mit Reis (GL)	16,90



Hauptspeisen

Wildragout mit hausgemachten Serviettenknödel und Blaukraut (ACGLO)	22,90
Faust-Wildteller (Reh, Hirsch, Wildschwein) fein garniert (ACGLNO)	27,90
Rehrücken rosa gebraten mit Cassissauce, Blaukrautspitz, Birne und hausgemachten Grießmaroniknödel(ACGHLO)	35,90
Hirschmedaillons rosa gebraten in feiner Pfeffersauce mit Speckbohnen und hausgemachten Gnocchi (ACGLO)	36,90
Entenbrust rosa gebraten auf Pflaumen-Portweinsauce dazu Mandelbroccoli und Kroketten (ACGLOH)	28,90
Portion Blaukraut (0)	6,50



Fische

Zanderfilet am Rost gebraten, mit Kürbisrisotto und Kräuterpesto (ADGLM)	24,90
Gebratenes Welsfilet auf Kartoffelpüree mit Knoblauchbutter und Gemüse (ADG)	26,90



Dessert

Hausgemachtes Zwetschken-Sauerrahmeis	7,90
Rumpflaumenparfait mit frischen Früchten (CG)	10,90
Schokotarte mit Vanilleeis und Schlagobers (ACG)	10,90