

Ganz schön Wild

Wild Burger^{a,g,k,m}

Gehacktes vom Wild mit Apfel-Preiselbeer-Chutney^l,
Rotkohlsalat^{c,g}, Rucola, Cheddarkäse^g
serviert mit Süßkartoffel-Pommes und Roquefort-Dip^g
*Wild mince with apple cranberry chutney, red cabbage, rocket,
cheddar cheese, sweet potato fries and roquefort dip*
16,90

Wildschwein-Bratwürstchen^{2,3,7}

mit Apfelsenf^{i,l}
dazu getrüffelter Rahmwirsing^g und Kartoffeln
*Wild boar sausage with apple mustard,
truffled creamy savoy cabbage and potatoes*
15,90

Hutzel-Reh

Rehragout^{g,i,j,l} mit altem Apfel-Balsamico und Dörrobst
dazu frische Bandnudeln^{a,c}
*Ragout from deer with apple balsamico, dreid fruits
and Tagliatelle*
21,90

Degustationsportion
16,90

Hirschkeulenbraten

in Wacholder-Rahmsoße^{g,i,j,l} mit Preiselbeerbirne,
Kartoffelklößen^a und Apfelrotkohl
- auf Wunsch ohne Semmelbrösel auch glutenfrei -
*Roast haunch of venison in juniper berry cream sauce
with a cranberry filled pear,
potato dumplings and red apple cabbage*
22,90

Degustationsportion
16,50

Wildschweinrücken

mit Dörrobst-Speckkruste^{a,g,3,6}
auf Wacholder-Rahmsoße^{g,i,j,l}
dazu getrüffelter Rahmwirsing^g und Kartoffelplätzchen^{a,c}
*wild boar 's back with dried fruit-baconcrust
on juniper berry cream sauce
with creamy savoy cabbage and potato cookie*
26,90