

Wildrahmsuppe mit Sahnehaube und Preiselbeeren
5,00

*Winterlicher Salatteller mit frischer Honig-Kräuter-Vinaigrette und rosa gebratenem
Hirschrückensteak*
16,00

Zander auf der Haut in Butter gebraten mit Wirsing in Rahm und Bratkartoffeln
17,50

*Tranchen von der geschmorten Hirschkeule an Wacholderrahmsoße mit Apfelrotkohl und
Servietenknödeln*
16,50

*Medaillons vom Schweinefilet unter der Spekulatiuskruste
auf Whiskysahne mit Rosenkohl und Herzogin Kartoffeln*
18,50

*Wildschweinrücken unter der Kräuterkruste auf Rotweinjus
mit Rosenkohl, Preiselbeerbirne und Herzogin Kartoffeln*
21,50

*Rehmedaillons aus der Keule an Rotwein – Thymian Jus
dazu Mandelbroccoli, Weinapfel und Schupfnudeln*
20,00

rosa gebratene Barbarieentenbrust an Orangenjus mit Rotkohl und Kartoffelkroketten
19,00

Auch zu den Hauptgerichten von der Sonderkarte bedienen Sie sich an unserer Salatbar

Herrencreme 3,70