

Wildsaison

Oktober – März

Vorspeisen

Bremer Wildsuppe

mit Wildfleisch, Waldpilzen
und einer Cassissée-Sahnehaube

Portion: € 6,50

Winterlicher Salatteller

mit Nüssen & Preiselbeer-Vinaigrette

Portion: € 6,00



Wildgedeck

Vorspeise:

Bremer Wildsuppe
mit Wildfleisch, Waldpilzen
und einer Cassissée-Sahnehaube

Hauptgericht:

Wildbretbraten
vom Wildschwein oder Hirsch
mit Apfelrotkohl, Steinchampignons,
Salzkartoffeln, Preiselbeerwildsauce und
eingelegter Birnenhälfte

Nachtisch:

Hausgemachte Rote Grütze
aus roten Früchten mit
Vanilleeis und Sahnehaube

Gedeck mit Hirsch oder Wildschwein: € 29,90

Gerichte

Wildbraten „Rudi“

Hirsch- oder Wildschweinbraten mit
Apfelrotkohl, Steinchampignons,
Salzkartoffeln, Preiselbeerwildsauce und
eingelegter Birnenhälfte.

Portion: € 18,00

Wildbraten „Hubertus“

Hirsch- oder Wildschweinbraten mit
Steinchampignons, Speckrosenkohl,
Knödeln, Preiselbeerwildsauce und
eingelegter Birnenhälfte.

Portion: € 19,90

Wildbraten „Diana“

Hirsch- oder Wildschweinbraten mit
Mandelrosenkohl, Rosmarinkartoffeln,
Steinchampignons, Preiselbeerwildsauce
und eingelegter Birnenhälfte.

Portion: € 19,90

Wildsteakteller

Steak vom Hirsch oder Wildschwein
über dem offenen Feuer zubereitet mit
gerösteten Zwiebeln, Steinchampignons,
Rosmarinkartoffeln und Pfeffersauce.

Portion: € 26,50

„Pflaumentraum“

Haselnusseis mit hausgemachtem
Pflaumenkompott, Sahnehaube
und Nüssen garniert.

Portion: € 6,50



Jagdfrisches Wildbret aus der einheimischen Forst.

