

Aperitif

Herbstlicher Granatapfel-Sprizz..... 6,00 €

Suppen | Vorspeisen | Salat

Samtsuppe vom Hokkaidokürbis 5,00 €
mit Kernöl

Klare Wildbrühe 6,50 €
mit Steinpilzravioli

Knackig frischer Feldsalat..... 12,50 €
mit gerösteten Speck- und Brotwürfeln, Granatapfelkernen,
French-Dressing und Weißbrot

Hauptspeisen

Jägertopf „Hubertus“ 17,50 €
Ragout vom Wildschwein, Preiselbeeren, Wirsing, Semmelknödel

Hirschbraten in Wacholderrahm..... 18,50 €
mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salat

Für kleine Portionen berechnen wir 1,50 € weniger.

Cordon bleu vom Wildschwein 22,50 €
mit Camembert und Pflaumen gefüllt, Haselnusskruste,
Wirsing und Fingernudeln

Rosa gebratener Rehrücken 26,50 €
auf geschmortem Spitzkohl, mit Waldpilzen und Kartoffelkräpfen

Vegetarisch

Hausgemachte Fingernudeln..... 17,50 €
mit Rahmwirsing und gebratenen Pilzen

Italienische Bandnudeln 15,50 €
mit Kürbis, Lauchzwiebeln, kleinen Tomaten, und gerösteten
Kernen und Salat

Dessert | Nachtisch

2 Marillenknödel 7,80 €
mit Bröselbutter und Vanilleeis

Lauwarmer Schokoladenkuchen 7,80 €
mit Walnüssen und Zwetschgenröster