Wildkarte

Wildsuppe Burgund	€ 6.75
Wildteller "Hubertus" auf Toast mit Champignons und gefüllter Birne	€ 13.50
Gebratene Hasenkeule mit hausgemachten Spätzle, Champignons, gefüllter Birne und Apfelmus mit Preiselbeeren	€ 22.90
Hasenrückenfilets in Hollunder Quittensoße mit hausgemachten Spätzle, Champignons, gefüllter Birne und Apfelmus mit Preiselbeeren	€ 23.70
Wildschweinrückensteak „Baden-Baden" abgelöscht mit Rotwein, flambiert mit Cointreau, Kirschen in Sahne dazu Pfifferlinge-Steinpilze, gefüllte Birne, Klöße und Rotkohl	€ 28.40
Rehkeule „Försterin Art" in Burgundersoße mit Pfifferlinge-Steinpilze gefülltem Pfirsich, Mandelkroketten und Salatteller	€ 25.80
Hirschkalbsrückensteak mit Orangen und Weinbrand flambiert, abgelöscht mit Sahne dazu Pfifferlinge -Steinpilze und Kroquettes, gefüllter Pfirsich und Salatteller	€ 28.40
Wildragout „Waidmanns Art" mit Champignons, hausgemachten Spätzle und Apfelmus mit Preiselbeeren	€ 19.00
1/4 Junger Gänsebraten „Orly" mit gebackene Ananas, Apfelrotkraut, Pommes Macaire oder Klöße und Sahnesoße (ab Oktober so lange der Vorrat reicht)	€ 25.50

Bezahlung nur Bar oder EC-Karte, keine Kreditkarte