

Vorspeisen

Ackersalat mit Croutons (16 18 22)
und Rote Beete Mousse 7,50 €

Wildschweinschinken mit (8)
Melone- Ananascocktail 14,50 €

Hausgemachte Gänseleberterrinen mit (8)
Apfel Chutney, Cumberland 16,50 €

Chateau Bergerac Süßwein 0,1l € 4,80

Suppen

Wildkraftbrühe mit Käsestange 5,90 € (16 18 22)

Kürbissuppe mit Kernöl 5,90 € (23)

Unser Hirsch - Menü 38,00 €

Wildschweinschinken mit Melone- Ananascocktail (8)

Hasenrücken Medaillons in Pilzragout
Marktgemüse und Spätzle (16 18 22)

Crème Brûlée mit Früchten (18 22)

Das Vegetarische Menü in drei Gängen € 23,00

Nachzulesen auf der Tafel im Eingang
Nur der Hauptgang vegetarisch € 15,00

Klein aber Fein

Ofenkartoffel mit Kräuter Schmand (22 19)
und Hausgebeiztem Lachs € 14,50

Wildspieß mit Preiselbeer Birne (16 18 22)
auf Waldpilz- Nudeln € 16,50