



„Unsere Wilden-Spezialitäten“

Wildkraftbrühe mit Pilzravioli

Soup of deere with mushroom-ravioli 1,9,

7,90€

Hirschrücken in der Kakaokruste | “Himmel & Erde“ | Kastanie | Portweinjus

Saddle of deere mashed potatoes, kakao crust, apple ,chestnut and portwinesauce 1,3,5,7,9,12

28,90€

Rehragout | Schokolade | Rotkohl | Wacholder-Krokant | Kartoffelklöße

Ragout of deer with chocolat, red cabbage, juniper brittle, knödel 1,3,12,

25,90€

Rote Beete Risotto | Bratapfel | Akazienhonig | Meerrettich

Beetroot risotto with apple , honey and horseradish 7,

21,50€

Tranchen vom Schweinefilet | Spitzkohl | Püree | Heusauce |

Slices of pork, cabbage, mashed potatoes and hay sauce 7,

26,50€

Creme brûlée mit Glühweinaroma und glasierten Feigen

Creme brûlée with mulled vine und glazed figes 3,

9,50€