

Ein wenig mehr „Wild“? Up for (a) game?

- “Jägerfleisch” € 17,80
Geselchte Wiesenrindbrustscheiben in dunkler Preiselbeerensauce
mit Pilzen und serviert mit Nussspätzle und einem Karotten-Apfel-Salat
Smoked strips of beef brisket in dark cranberry and mushroom sauce
served with nut noodles and a carrot-apple-salad
- Wildschweinragout (aus Gatteraufzucht) € 16,90
mit Preiselbeeren-Waldpilzen-Sauce und kleine Kartoffelknödeln
mit einem Dunstapfelkompott
Wild boar ragout (captive breed) in dark cranberry-mushroom-sauce
and small potato dumplings served with steamed apple compote
- Geschmorte Röllchen vom Wildkaninchenrücken € 17,90
mit Rotweinsauce serviert mit Gewürzrotkohl und Butterspätzle
Braised wild rabbit rolls from the saddle in red wine sauce
with red cabbage and buttered noodles
- Gebratene Fasanenbrust € 18,60
in Chardonnaysauce auf geschwenkten Kirschtomaten
serviert mit Rosenkohl und Herzogin Kartoffeln
Fried pheasant breast in Chardonnay sauce on cherry tomatoes
served with Brussels sprouts and duchess potatoes

