

Wildgerichte

Der Winter-Aperitif:

„Vin de Noix“

Nusswein L

Aperitif-Likörwein

mit Kaiserstühler Walnüssen aromatisiert

5.00 Euro

* * *

Kaiserstühler Feldsalat E;B;A;D

mit gebratenem Wolfsbarschfilet

gr. Portion 15.80 Euro

* * *

Wildkraftbrühe A;B;D;E

mit Wildklößchen

7.50 Euro

* * *

Granité

vom winterlichen

Pinot Noir N

4.80 Euro

* * *

Gebratene Entenkeule D;L;A;E

mit einer Preiselbeersauce,

Rotkraut und Kroketten

21.00 Euro

Hasenkeule
in Wacholderrahm A;B;K;D;E

mit Rotkohl und Nudeln

21.00 Euro

* * *

Herzhaftes Ragout
vom Hirsch A;B;K;D;L;E;M

im Burkheimer Spätburgunder eingelegt

dazu Preiselbeeren,

hausgemachte Spätzle und Salat

21.00 Euro

* * *

Rehbraten A;B;K;DE;N

mit dazu Rahmwirsing

& Kartoffelklößchen

24.50 Euro

* * *

Wild-Steaks ;B;K;D;E ;A

mit einer Waldpilzrahmsauce

dazu Rahmwirsing und Macairekartoffeln

25.80 Euro

* * *

zu allen Wildgerichten empfehlen wir

Kaiserstühler Feldsalat A;K;D;M

mit Kracherli und Speckstreifen

5.50 Euro