



Vorspeisen und Salate:

- Wildcremesuppe „Diana“ mit Sahnehäubchen € 6,20
- Wildpastete mit Preiselbeersahne und Feldsalat, € 7,40
- Herbstlicher Feldsalat an Kartoffeldressing, Speckstreifen und Croutons € 7.-

Menü I Schwarzwurzelcremesuppe
Wildschweingoulasch mit Butternudeln, Preiselbeeren und bunter Salatteller
 Warme Sauerkirschen mit Vanilleeis u. Sahne € 23.-

Menü II Feldsalat mit Speck und Croutons
Hirschsauerbraten an Rosinensauce mit Kartoffelknödel und Apfelrotkohl
 Gutedelzabaione € 24,60

Menü III Wildpastete mit Waldorfsalat und Preiselbeersahne
Wildhasenfilet an Morchelrahmsauce, mit Süßkartoffelpüree und
 Schwarzwurzelgemüse
 Apfelstrudel mit Vanillesauce € 22,90

Menü IV Kürbisrahmsuppe mit Kernöl
Rehschnitzel „Chasseur“ mit Pommes-Dauphine, Rotkohl, Preiselbeerbirne
 Warme Sauerkirschen mit Vanilleeis u. Sahne €23,80

Hauptgänge:

- ½ **bardierter Fasan** auf Sektsauerkraut, Wacholderrahmsauce,
 Kartoffelknödel € 23,40
- Geschmorte **Gänsekeule** mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl € 19,80
- **Für 2 Personen:** **Gespickter Rehrücken** „Baden-Baden“, Apfelküchle,
 Preiselbeerbirne, Zimttrauben, Apfelrotkohl, Spätzle, Kartoffelknödel,
 Wildrahmsauce € 66.-