

Wild



Wildkraftbrühe mit Gemüswürfeln
und Fleischeinlage (6,9,12) 9,50

**Entenbrust geräuchert an
Ziegenfrischkäse** mit Thymian-Honig,
gerösteten Pinienkernen, Brot und
Butter (1,9,12,13) 19,50

**Wildgulasch vom Reh und
Wildschwein** mit frischen Champig-
nons und Preiselbeer-Birne dazu
Tagliatelle
sowie Salat (1,7,9,12) 28,90

Wildschweinfilet vom Grill mit
Wildsauce und Rotkohl dazu
Salzkartoffeln (9,12) 29,50

Zimtparfait auf eingelegten
Rumtopfpflaumen mit Vanillesauce
und Pistazien – Cornflakes-Segel
(1,5,7,12) 11,90

1 Gluten 2. Krustentiere 3. Ei 4. Fisch 5. Erdnuss 6. Soja 7. Lactose 8.
Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Sulfid 13. Lupinen
14. Weichtie-re/Molusken 15. Benzolsäure

Ente



Krosse halbe Ente
entbeint, auf Entensauce mit Apfel-
rotkohl und Kleikartoffeln (9,12) 28,50
- mit Grünkohl (1,9,10,12) 28,50

Grünkohl



Grünkohlcremesuppe mit Rauchenden
und Muskatsahne (1,7,9,10,12) 8,10

Grünkohl „komplett“
mit Pinkel, Bauchspeck, luftgetrock-
neten Mettenden, Griebenschmalz,
Kasseler nacken und Salzkartoffeln
(1,9,10,12) 23,50

Witthus „Rot“

**Rotwein Cuvée aus Portugal
Trocken, Nuancen aus Beerenfrüchten,
mild im Gerbstoff**

Flasche 0,75l EURO 24,90

Glas 0,2l EURO 7,30