

...wild auf Wild...

Deftiges und wilde Spezialitäten aus heimischer Jagd

Oldenburger Grünkohl mit einem gepökelten Schweinefiletmedaillon, frischer & geräucherter Mettwurst, dazu Röstkartoffeln und Senf	14,90 €
Wildrahmsuppe mit gebratenen Egerlingen	7,50 €
Wilde Tapas: Wintersalat rot - grün, Wildrahmsüppchen, Allgäuer Hirschknacker, Voralberger Bergkäse, Feigensenf, Kren, Griebenschmalz und Brot	12,50 €
Wildschwein-Ragout in Hagebuttensauce, Rahmrosenkohl, Knöpfle und Preiselbeer-Apfel	19,90 €
hausgemachte Hirschfrikadelle in Kirschsauce, Rote Beete-Gemüse und Schupfnudeln	14,90 €
sous-vide gegarte Barberie-Entenbrust an Waldpilzsauce, Brokkoliröschen und Kürbis-Kartoffel-Kuchen	23,90 €
Pochierte Glühbirne mit Spekulatius-Crumble, Vanilleeis und Lebkuchen-Sabayon	8,90 €

Gerne bereiten wir für Sie auf Vorbestellung...

Brust & Keule von der Hafermastgans auf Orangenrahmsauce,
dazu Apfelrotkohl, Rosenkohl und Kartoffelklöße
(ab 2 Personen)

24,90 € je Person

eine knusprige Hafermastgans für 4 Personen, klassisch gefüllt mit Äpfeln,
Zwiebeln und Rosinen auf Orangenrahmsauce, dazu Apfelrotkohl, Rosenkohl und Kartoffelklöße

89,00 € je Gans