

- MENÜS -

MENÜ 1

Rheinischer Sauerbraten

Rosinen / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße ^{1/3/9}
20,90 €

MENÜ 2

Gänsebrust

Orangensoße / Maronenpüree / Rosenkohl ^{7/9}
27,50 €

MENÜ 3

Hirschroulade

Wildsoße / Semmelknödel / Rotkohl ^{1/3/7/9/10}
26,90 €

MENÜ 4

Lammrücken im Nussmantel

Balsamico-Jus / Champignon-Lauch-Gemüse /
Kartoffel-Speck-Krapfen ^{1/7/8/9}
26,50 €

MENÜ 5

Zander unter der Kartoffelkruste

Rahmlinsen / Drillingskartoffeln ^{1/3/4/7}
24,90 €

MENÜ 6

Schweinemedallions Mailänder Art

Tomatensugo / Pappardelle / Salat ^{1/3/7/9/10}
23,50 €

*Zu den oben genannten Gerichten
servieren wir Ihnen Suppe und Dessert*

Allergene

*1 Glutenhaltige Getreide / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fisch / 5 Erdnüsse / 6 Sojabohnen / 7 Milch einschließlich Laktose / 8 Schalenfrüchte /
9 Sellerie / 10 Senf / 11 Sesamsamen / 12 Schwefeldioxid und Sulfit / 13 Lupine / 14 Weichtiere*

- TELLERGERICHTE -

GERICHT 7

Kartoffelpfannkuchen

Kohlrabi-Rahm / Blattspinat / Pesto / Wallnüsse / Parmesan ^{1/3/7/8}
14,90 €

GERICHT 8

Hähnchen im Pfeffermantel

Kräuterschmand / Grünkohl / Bratkartoffeln ^{1/7/9/10}
16,50 €

GERICHT 9

Schnitzel Krüstchen

Kartoffelrösti / Salat ^{1/3/7/10}
14,50 €

GERICHT 10

Rumpsteak im Speckmantel

Portwein-Jus / Schmorzwiebeln /
Kartoffelecken / Salat ^{1/7/9/10}
26,90 €

GERICHT 11

Kinderwunschnitzel

Gemüse / Pommes Frites / Eis ^{1/3/7/}
9,90 €

Unsere Weinempfehlung zum Wild:

Trockener Rotwein - Tempranillo „The Guv'nor“
La Mancha, Spanien

Dieser vollmundige, leicht Beerensüße Rotwein, mit einem angenehmen Hauch von Eiche und Tanninen passt hervorragend zu Wild und Gans.

Schmecken Sie dunkle Früchte, Eiche und Vanille mit wenig Säure

Karaffe 0.2l / 7,50 € Flasche 0.75l / 24,- €