SAISONALE SPEZIALITÄTEN · 2026

Wilder Winter

Herbstliche Aromen · Regionale Wildküche · Winterliche Klassiker

VORSPEISE

Hausgemachte Wildterrine — 16,80 €
Cumberland-Sauce, Preiselbeeren, Feldsalat und geröstetes Brioche

Winterlicher Feldsalat — 14,50 €
Gebratener Wildschinken, Birne, Walnüsse und Kartoffeldressing

WILDGERICHTE

Rehragout nach Jägerart — 26,50 €
mit Speck, Perlzwiebeln, Preiselbeeren, glasierten Champignons und hausgemachten Butterspätzle

Geschmorter Hirschbraten — 25,50 €
Kräftige Portwein-Wildsauce, Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelknödel

FÜR 2 PERSONEN

Rehrücken „Baden-Baden“
mit gefüllten Schmoräpfeln, Kartoffelkrapfen, karamellisierten Maronen und Rosenkohl

84,50 € für 2 Personen

AB 4 PERSONEN · BITTE VORBESTELLEN

DESSERT

Bratapfel mit Marzipanfüllung — 11,00 €
Vanillesauce, Walnusskrokant und Zimteis