

Wildwochen

Deer Season

Kürbiscremesuppe

Cream of pumpkin soup

Pflückfrischer Feldsalat mit
Speckwürfel und Croutons

Lamb's lettuce salad
with bacon and croutons

Pilzpfanne mit Speck und
Semmelknödel

Roasted mushrooms with
bacon, herbs and bread dumpling

Geschmorte Hasenrückenfilet
in Pflaumensauce

Hare back filet of hare with plum gravy

Medaillons vom Wildschwein im
Speckmantel gefüllt Maronenmousse

Tournedos of wild boar stuffed
with bacon chestnut mousse

Saftige Hirschsteaks/kotelett in
Cognac Pfefferrahmsosse

Steaks of red deer in creamsauce
of cognac and green pepper 19,80

Wildteller „Hubertus“
(Kombination von Wildschwein,
Hirsch und Kaninchen)

Combination „Hubertus“
(wild boar, red deer
and rabbit)

Rosa gebratener Rehrücken
mit frischen Waldpilzen

Saddle of venison
with wild mushrooms

**Zu allen Hauptgerichten servieren wir gedünsteten Rosenkohl und
hausgemachte Spätzle.**

**We serve Brussels and homemade Spätzle (small flour dumplings) to all main
dishes.**