

... Gans wild auf Wild!

In der Zeit der fetten, wilden Brüstchen ...

Wilde Essenz mit Pimenttropfen und Rosmarinnockerln	5,80
Sauerbraten vom Ostalbhirsch mit geschmelztem Blaukraut an Kartoffelstampf	12,50
Barberie Entenbrust glasiert mit Akazienhonig an Preiselbeerragout mit Speck-Rosenkohl und Kartoffel-Baumkuchen	13,50
Pot au Feu vom Fasan mit Wurzelgemüse und frischen, echten, ganzen Preiselbeeren und Spätzle	14,50
Ganze hausgeräucherte Gänsebrust mit geschmelztem Blaukraut und den Semmelknödeln	14,50
Honigglasierter Wildschweinsattel an Rahmwirsing mit Parmentierkartoffeln	15,50
Rehrücken im Maronenmantel auf zweierlei Pastinakenpüree und Kürbischutney an Kartoffelbaumkuchen	24,50