

## Jetzt wird's WILD !

### Aperitif

**Calvados Cocktail** 5,90 €  
aufgefüllt mit naturtrübem Apfelsaft und Crémant

### Vorspeisen und kleine Gerichte

**Schwarzwurzelsuppe** 5,90 €  
mit Walnuss-Gojibeeren Topping

**Gebratene Entenbrust** 13,90 €  
an Herbstsalaten in Himbeeressig, dazu Baguette

### Hauptgerichte

**Ofenfrischer Entenbraten „SATT“** 24,90 €  
an Orangen-Thymianjus, mit Apfelrotkohl und Kartoffelplätzchen

**Wildragout** 14,90 €  
mit Spätzle und kleinem Wintersalat

**Hirschroulade in Preiselbeersauce** 18,90 €  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

**Wildschweintrüben mit Kräuterkruste** 19,90 €  
auf sautierten Schattenmorellen mit Spätzle und Rosenkohl

**Gefüllte Land - Entenbrust** 17,90 €  
an kräftiger Sauce, mit Rahm-Wirsing und Kartoffelplätzchen

**Zartes Lachsfilet** 17,90 €  
an Orange-Vanille-Butter, dazu geröstetes Wurzelgemüse und Kartoffelpüree

### Dessert

**Weißes Nougateis** 7,90 €  
mit warmen Rotweinpflaumen

### Unsere Getränke Empfehlung zu Wild und Geflügel

**É Arte Puglia rosso – trocken - Weingut Torevento, Apulien Italien**  
Flasche 0,70 ltr. 18,50 € Glas 0,20 ltr. 5,50 €

**Über Grenzen gehen – Rotweincuvée trocken, Weingut Kiefer, Baden Kaiserstuhl**  
Flasche 0,70 ltr. 19,50 € Glas 0,20 ltr. 5,90 €