

WINTER EMPFEHLUNG

Maronen-Mais-Cremesuppe ^G **vegetarisch** **5.90 €**

eine würzige Cremesuppe von Esskastanien, Mais, Kräutern der Provence und Sahne verfeinert, mit einer Garnitur aus Zimt-Popcorn

Kürbis-Ziegenkäse Bruschetta ^{A,G,L,4} **vegetarisch** **5.90 €**

knusprige Baguettescheiben in Salbei-Butter angebraten, mit angeschwenktem Kürbis und Ziegenfrischkäse, dazu reichen wir ein hausgemachtes Apfel-Kürbis Chutney

Wildschwein Gulasch ^{A,C,G,L} **15.90 €**

Saftig geschmortes Wildschweinfleisch aus der Keule würzig abgeschmeckt, mit hausgemachten Waldpilz- Knödeln und dazu reichen wir Balsamico-Rotkrautsalat

Fasanenbrustfilet ^{A,G,I} **18.50 €**

saftig gebratenes Fasanenbrustfilet an einer feinen Portweinsauce auf frischem Sahnewirsing und Thymian-Polenta

Gambaretti mit Kürbis ^{B,G,K} **14.90 €**

in Knoblauch und Kräutern angebratene Garnelen, dazu im Ofen gebackenen Hokkaido-Kürbis abgelöscht mit hellem Balsamico, getrocknete Tomate und Ziegenfrischkäse, verfeinert mit Sesam

Chili-Honig Ente ^{A,G,I,2,4,} **21.50 €**

eine halbe entbeinte Ente mit einer Chili-Honigkruste, auf frischem Sahnewirsing dazu Kartoffelkroketten

Hirschsteaks ^{A,C,D,G,J,K} **18.50 €**

saftig gegrillte Hirschsteaks mit Chilibutter an Mandel-Rosenkohl und Kartoffelkroketten

Waldpilz- Knödel ^{A,C,G} **vegetarisch** **13.50 €**

hausgemachte Waldpilz- Knödel mit frischen Kräutern verfeinert dazu ein Hokkaidokürbis-Ragout, getrocknete Tomate und Grana Padano