



Vorspeise

starters

**Gegrillte Wachtelbrüstchen
an Feldsalat in Kartoffel - Schnittlauchvinaigrette,
Baguette und Butter**

12,00 €

grilled breasts of quail with salad, potato - chive - dressing
baguette and butter

Suppen

soups

Maronencrèmesuppe mit Sahnehaube

5,00 €

cream soup of sweet chestnut with cream

Wildspezialitäten

specialities of venison

Hauptgerichte

main courses

**Rosa gebratene Medaillons vom Rentierücken
an Steckrübenratatouille, Balsamicocrème,
Schupfnudeln** 26,50 €

medium grilled medaillons of reindeer, ratatouille of turnip,
balsamico cream, finger - shaped potatoe dumplings

*

**Geschnetzeltes vom Wildhasenrücken
mit Pfifferlingen in Burgundersauce,
Rosenkohlröschen,
Gnocchi** 18,50 €

sliced back of hare with chanterelles in burgundy sauce,
brussels sprouts, gnocchi

*

**In Butter gebratene Fasanenbrust
mit Trauben auf Champagnerkraut,
Burgunder Jus, Sahnepüree** 19,50 €

pheasant fried in butter with grapes on champagne cabbage,
gravy, creamed potatoes

*

**Rosa gebratener Rehrücken
mit Preiselbeerjus
Rotkrautstrudel, kleine Kartoffelklöße** 24,50 €

fried saddle of venison with lingonberry gravy,
strudel filled with red cabbage, small potato dumplings

Dessert

dessert

Hausgemachtes Holunderparfait

6,00 €

homemade elderberry parfait

*

Topfennocken auf Zwetschgenröster

5,00 €

junket with stewed plums

