



JÄGER'S

GENUSSKARTE

Unser Wild beziehen wir von hiesigen Jägern. Wir verarbeiten, soweit nicht anders erwähnt, Dam-, Schwarz- und Rotwild. Die Portionierung findet wie gewachsen statt.

Kürbiscreme-Suppe (3,5,6,9)

vom Hokkaido, garniert mit Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen

7,60 €

Wildsuppe (3,6,M)

mit Preiselbeeren

7,90 €

Wildgulasch (3,6,B,M)

mit Rotwein verfeinert, dazu reichen wir Apfelrotkohl,
Salzkartoffeln oder Klöße

29,90 €

Wildbraten (3,6,B,M)

mit Apfelrotkohl und Preiselbeeren, Salzkartoffeln oder Klöße

29,90 €

AB
01.11.

Entenbraten (3,B,M)

Halbe Ente (ca. 1100g Rohgewicht) mit Apfelrotkohl,
Salzkartoffeln oder Klöße

32,90 €

Wir empfehlen zu unseren Wild-Gerichten einen Rotwein aus unserer Karte.