



# 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 <sup>(3,5,6,9)</sup>

vom Hokkaido, garniert mit Kürbiskernöl  
und gerösteten Kürbiskernen

**7,60 €**

## Wildsuppe <sup>(3,6,M)</sup>

mit Preiselbeeren

**7,90 €**

## Wildgulasch <sup>(3,6,B,M)</sup>

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

**29,90 €**

## Wildbraten <sup>(3,6,B,M)</sup>

mit Apfelrotkohl und Preiselbeeren, Salzkartoffeln oder Klöße

**29,90 €**

AB  
01.11.

## Entenbraten <sup>(3,B,M)</sup>

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

**32,90 €**

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