

**Wild(e) Wochen - Game weeks**  
vom 17.10. – 23.12.2017

	€
<p>Wildrahmsüppchen mit Gin verfeinert <i>Game cream soup with Gin</i></p>	5,50
<p>Feldsalat mit gebratener Geflügelleber angemacht mit Olivenöl und Aceto-Balsamico <i>Lamb's lettuce with pan-fried poultry liver</i></p>	8,90
<p>Wildbratwürste auf Wildgrundsoße mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln <i>Grilled venison sausages with ground sauce, Savoy cabbage and boiled potatoes</i></p>	11,90
<p>Hirschbraten an Wacholderrahmsoße, Rotkraut und Kartoffelklößen <i>Roast deer with juniper cream sauce, red cabbage and potato dumplings</i></p>	16,90
<p>Hirschedelgulasch mit gefüllter Williamsbirne, Spätzle und Salat <i>Deer goulash with boiled pear, Spätzle and mixed salad</i></p>	16,90
<p>Rosa gebratenes Hirschsteak von der Keule auf Cassissoße mit Kroketten und herbstlichem Salat <i>Pink grilled deer steak on cassis sauce with croquettes and an autumn salad</i></p>	18,90
<p><b>LÖWEN'S JÄGERPFÄNNCHEN</b> Hirschbraten, Hirschedelgulasch und Wildbratwurst mit Speck und Trauben, Kroketten und hausgemachtem Rotkraut <i>Roast deer, deer goulash and venison sausage with bacon and grapes, croquettes and red cabbage</i></p>	19,90



**Weinempfehlung – wine suggestion:**

Bodegas Vinedos Contralto – Calle Principal

Cabernet Sauvignon – Tempranillo trocken                      0,20 l                      4,50 €

Frisch. Ehrlich. Hessisch.

*Alle Preise sind Endpreise und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung*