

Wild(e) Wochen - Game weeks

	€
<p>Wildrahmsüppchen mit Gin verfeinert <i>Game cream soup with Gin</i></p>	5,90
<p>Feldsalat mit gebratener Geflügelleber, angemacht mit Olivenöl und Aceto-Balsamico <i>Lamb's lettuce with pan-fried poultry liver</i></p>	9,90
<p>Zwei Wildbratwürste auf Wildgrundsoße mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln <i>Grilled venison sausages with ground sauce, Savoy cabbage and boiled potatoes</i></p>	13,50
<p>Hirschbraten an Wacholderrahmsoße, Rotkraut und Kartoffelklößen <i>Roast deer with juniper cream sauce, red cabbage and potato dumplings</i></p>	18,50
<p>Hirschedelgulasch mit gefüllter Williamsbirne, Spätzle und Salat <i>Deer goulash with boiled pear, Spätzle and mixed salad</i></p>	18,50
<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>	19,90
<p>Gänsebraten frisch aus dem Ofen (halbe Brust & halbe Keule pro Person) mit Rotkohl, Bratapfel, Klößen und Bratensoße</p>	24,90
<p>LÖWEN'S JÄGERPFÄNNCHEN Hirschbraten, Hirschedelgulasch und Wildbratwurst mit Kroketten und hausgemachtem Rotkraut <i>Roast deer, deer goulash and venison sausage with croquettes and red cabbage</i></p>	21,90



Frisch. Ehrlich. Hessisch.

Alle Preise sind Endpreise und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung