WINTER & WILD SAISON

VORSPEISE

Kürbiscremesuppe — 9,5
Cremige Kürbissuppe mit feiner Würze, abgerundet mit Kokosmilch und einem Hauch Orange. Ein wärmender Auftakt in die winterliche Saison.

HAUPTGERICHTE

Hirschgulasch Baden-Baden — 28,9
Zart geschmortes Hirschgulasch, langsam in kräftiger Sauce gegart, dazu cremiges Maronen-Kartoffelpüree.

Deftiger Grünkohl mit Mettwurst und Kasseler — 19,9
dazu knusprige Bratkartoffeln.

Gänsekeule — 37,9
Knusprig gebratene Gänsekeule mit hausgemachten Kartoffelknödeln, Rotkohl und kräftigem Gänsejus.

Gänsebrust — 37,9
Saftige Gänsebrust, knusprig gebraten, serviert mit hausgemachten Kartoffelknödeln, Rotkohl und aromatischem Gänsejus.

Wildschweinmedaillons im Speckmantel — 31,9
Zarte Wildschweinmedaillons, im Speckmantel gebraten, mit Kartoffel-Maronenpüree, Rosenkohl und kräftiger Wildjus.

Winterliche Veggie-Bowl — 18,9
Hausgemachte Kartoffelknödel mit Rotkohl und herzhaft geschmorten Champignonköpfen, mit Zwiebeln angebraten und mit einem Hauch Cognac verfeinert.

DESSERTEMPFEHLUNG

Apfelstrudel — 8,9
Warmer Apfelstrudel, serviert mit cremigem Vanilleeis

Winterliches Walnusseis — 7,9
Cremiges Walnusseis mit karamellisierten Walnüssen und feiner Karamellsauce.

Pumpkin Spice Latte — 5,9
Cremiger Latte mit feinen Kürbisgewürzen und herbstlichem Aroma.

EXTRA DAZU

Portion Rotkohl – 5,5
Portion Rosenkohl – 5,5
Maronen-Kartoffelpüree – 6
hausgemachte Kartoffelknödel – 5,5
Salat vom Buffet – 3,5

WEINEMPFEHLUNG

Primitivo di Manduria *Glas 0,2 l* **7,9**
Kräftig, vollmundig und mit fruchtigen Noten dunkler Beeren.