

Aus heimischen Wäldern

„Jägerschmaus“
(Kartoffelbratwurst, Kastaniensaumagen und Leberknödel vom Wild)
auf Sauerkraut und Balsamicojus
dazu Salzkartoffeln € 12,90

Wildragout „Hubertus“
dazu Eierspätzle
Salatteller € 14,90

Braten vom Pfälzer Hirsch
auf Rotkraut und glasierten Kastanien
dazu Kartoffelkroketten € 15,90

Hirschsteak
mit einer Quitten-Apfel-Sauce
dazu Birnenkroketten
Salatteller € 20,90

Rehsteak
mit frischen Champignons á la creme
dazu Eierspätzle
Salatteller € 20,90

gebratene Entenbrust
auf Rahmwirsing und Balsamicojus
dazu Kartoffelkroketten € 16,90

Medaillons von der Wildschweinlende
unter einer Kräuterkruste
serviert an Rotkraut und Birnenkroketten € 27,90

Wir empfehlen Ihnen zu unseren Wildgerichten

Spätburgunder trocken
Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim
A: 13,5 % vol.; S: 5,8 g/l; R: 0,4 g/l
im Eichenholzfass ausgebaut - jung, nussige Aromen gepaart mit der
typischen Nuance von Bittermandel 0,75 l € 24,90