

Saisonal

Hirschkalbsrücken natur gebraten, Wacholdersauce, 39.00
Preiselbeerbirne, Rotkraut mit Maronen, Butterspätzle ^{C, E}
Selle de Biche rôtie, Sauce baies de genièvre, Poire farcie d'airelles rouges,
chou rouges, spetzli fait maison

Hirschedelgulasch mit Preiselbeerbirne 28.00
serviert mit Rotkraut und Maronen, Butterspätzle ^{C, E}
Ragout de cerf, Poire farcie d'airelles rouges,
choux rouges aux marrons, spetzli fait maison

Wildschweinbratwürste mit Zwiebelsauce 22.00
serviert mit Sauerkraut, Kartoffelpüree Saucisse de sanglier,
sauce aux oignons, Choucroute, purée de pommes de terre

Rehrücken Baden-Baden auf 2 Gänge serviert ab 2 Personen, auf Anfrage

1. Gang mit Wacholdersauce, gebratenen Pilzen, Rotkraut mit Maronen,
Butterspätzle, Preiselbeerbirne

2. Gang auf Spätburgundersauce, Rahmwirsing und Krokette Traubenkrapfen

Unsere Weinempfehlung

2017 Baron de Ley 'Reserva' aus dem Rioja 0,1 l 6.00

20 Monate in alter amerikanischer Eiche und 2 Jahre auf der Flasche gereift

Angenehmes Buket, kräftiger Abgang.

Bekanntes Weingut aus der Rioja Spanien.

**Herzlichen Dank für Ihren Besuch in unserem Hause,
schön, dass Sie unsere Gäste sind!**

Wir sind dieses Jahr für Sie, am **25. Dezember (mittags und abends)**
sowie am **26. Dezember 2022 (mittags)** bis 15 Uhr, geöffnet.

Ferien 2022/23 im Restaurant, 24.12. sowie 26.12. ab 15 Uhr bis 10.01.2023