



Empfehlungen des Küchenchef

2 Wildschwein Bratwürste | Zwiebelsauce | Sauerkraut | Kartoffeln - 25.-

2 Saucisse viande sauvage grillées | Sauce aux oignons | choucroute |
Pommes de terre

Zanderfilet auf der Haut gebraten - 37.-

Beurre blanc ^{B, E, F} | Kürbispüree | paniierter Fenchel | Kartoffeln

Filet de sandre grillé | girolles sautées aux fines herbes |
Sauce au beurre d'orange | purée de chou-fleur et carottes | pommes de terre

Geschmorte, zarte Kalbsbäckchen ♥ - 37.-

kräftige Sauce | Saisonales Gemüse ^{B, E, 10} | Knöpfle ^{C, E}

Joue de veau – cuisson tendre au four |
Sauce au vin rouge | bouquet des légumes | knepfle fait maison

Feiner Hirschragout - 34.-

Preiselbeerbirne | Rotkraut und Maronen | Knöpfle ^{C, E}

Ragout de cerf | Poire farcie d'airelles rouges | Choux rouges aux marrons |
Knepfle fait maison

Hirschrücken mit Walnusskruste überbacken - 42.-

Portweinjus | Rotkraut und Maronen | Knöpfle ^{C, E}

Ragout de cerf | Poire farcie d'airelles rouges | Choux rouges aux marrons |
Knepfle fait maison

Zarte, knusprige Barbarie Entenkeule - 28.-

Orangen-Vanillejus ^{B, E, F} | Rotkraut mit Maronen | Kartoffelknödel

Cuisse de canard de Barbarie cuisson tendre et crisp | Sauce à l'orange-vanille |
Choux rouges aux marrons | Quenelles de pommes de terre

Unsere Weinempfehlung

2019er Barón de Ley 'Reserva' aus dem Rioja, trocken 0.1 9.-

Tempranillo, Maturana, Graciano (A 14,5/GS 5,4/Rz 0,9)

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

Angenehmes Bukett, kräftiger Abgang. Bekanntes Weingut aus der Rioja Spanien.