

Ente - Gans - Wild

Unsere Weinempfehlung

2022 EINBLICK

Spätburgunder Kabinett trocken	0,1l	4,50
Winzer Alde Gott Sasbachwalden, Baden	0,25l	7,50
Aromen nach Kirschen, Brombeeren, feines Tannin	0,75l	21,00

Feldsalat mit Walnussdressing, Speck- und Brotwürfel 12,50

Geräucherte Entenbrust mit Feldsalat und Weißbrot 19,00

Traditionelle Gänseleberterrine mit Quittengelee, Feldsalat, Baguette 25,00

Wildkraftbrühe mit Waldpilzroulade 12,00

Gänsebraten mit Maronen, Bratapfel „unserem“ Rotkraut und Kartoffelklößen 47,00

1/4 gefüllte Bauernente dazu „unser“ Rotkraut und Kartoffelklöße 42,00

Geschnetzelte Gänseleber in Apfel-Calvadosrahm mit Mandel-Brokkoli und Kartoffelpüree 33,00

Hirschgulasch mit Semmelknödel 29,00

1/2 gefülltes Hähnchen serviert mit Kartoffel- und Feldsalat 26,00

Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne und Spätzle 32,00

Feldhasenkeule im Wacholderrahm mit Spätzle 29,00

Wildschweinbraten mit Thymianjus, „unserem“ Rotkraut und Semmelknödel 34,00