



Foto: Fotolia/ndal30

Wilder Herbst

Unsere Wein-Empfehlung

Petit Maitre

Rotwein-Cuvée

trocken

Weingut Margaretenhof
Schwabenheim/Rheinhessen

0,2l 7,60 €

0,75l Flasche 26,90 €



Foto: Fotolia/ Marius Graf

Cremige Suppe vom Hokkaido Kürbis
mit Kernöl und Kürbiskernen

6,80 €

Zwei Wildschwein-Bratwürste⁸

18,40 €

Rahmpilze · Apfelrotkohl · Kartoffelstampf g)

Medaillons vom Wildschweinerücken

24,60 €

Balsamico-Jus · Rosenkohl · Dauphin-Kartoffeln a) c) g)

Wildgulasch

19,90 €

Waldpilze · Rosenkohl · Butterspätzle a) c) g)

Hirschbraten „Baden-Baden“

25,80 €

Preiselbeersosse · Apfelrotkohl · Hausgemachte Kartoffelknödel a) c) g)

Gans trifft Ente

Gänsebraten

29,50 €

Brust und Keule von der Gans

Eigene Soße · Rotkohl · Bratapfel

Hausgemachte Kartoffelklöße a) c) g)

Knusprige Halbe Ente

21,50 €

(ohne Knochen) · Orangensoße

Speck-Rosenkohl · Kartoffelstampf g)



Dessert

Italienisches Zimteis 7,40 €
an marinierten Pflaumen

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen,
3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Natriumcarbonat/Backtriebmittel,
5 = mit Stabilisatoren, 8 = mit Phosphat

Allergene: a = Glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere,
c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Sojabohnen,
g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf,
k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid/Sulfite,
m = Lupinen, n = Weichtiere