

Saison



Wild

... von rustikal bis fein

Hirschgulasch ^{6,4}

mit Preiselbeeren, Butterspätzle
und einen Salat

16,90

Wildschweinbraten ^{6,4}

mit Burgundersauce, Wirsinggemüse
und Kartoffelkroketten

17,50

Köstliche Rehkeule ^{6,4,1}

mit Portweinsauce,
Apfelrotkohl und Serviettenknödel

19,50

Unsere Weinempfehlung:

Merlot Croix d´Or

0,10 l | 2,90

Vin de Pays d´Oc Croix d´Or, Südfrankreich

0,20 l | 5,80

Trocken

0,75 l | 19,50

In der Nase ein verführerisches, offenes Bouquet nach saftigen,
reifen roten Kirschen, Brombeeren, dazu feine Pfeffernoten.

Im Mund ein samtig-weiches Aromenspiel, saftige Frucht, vollmundig und einfach lecker.

Vom 1. November bis 23. Dezember: Gans, ganz knusprig !

Gans & Ente auch für zu Hause! Vom 1. November bis 23. Dezember
bereiten wir Gans & Ente auch für Ihren Esstisch zu!

Vereinbaren Sie zur Abholung einen Termin mit uns!