

## WILD AUF WILD

### Wildspezialitäten Wochen

Hirschcarpaccio   Steinpilzöl   Wildkräutersalat   Preiselbeervinaigrette	12.50
Handgemachte Ravioli   Hirsch & Marone   Rahmsoße   Gin	16.50
Edelhirschgoulasch   Rotkohl   Klöße   Preiselbeerbirne	18.50

#### Weinempfehlung:

2016 / Rheingau Spätburgunder  
Spätburgunder | trocken | Weingut Allendorf  
0.1l / 0.2l 4.00 / 7.50

Sauerbraten von der Hirschkeule Apfelrotkohl   Kartoffelklöße	21.00
Rehgeschnetzeltes in Steinpilzrahmsoße   Gnocchi	24.50
Hirschrücken rosa gebraten   Schwarzwurzel a 'la Creme   Kartoffelküchlein	28.00
Hasenrückenfilet   Preiselbeersoße Gebratene Rosenkohlblätter   Kartoffel- Pastinakenschnitte	26.50
Gegrillter Wildschweinrücken Schwarzwurzeln   Schnittlauch- Kartoffelpüree	21.50
Rehrücken für 2 Personen am Tisch tranchiert Kartoffel oder Pasta- Spezialitäten Steinpilze   Schwarzwurzeln   Preiselbeerbirne   Wachholderrahm	59.00

## DESSERT

1 Kugel Steinpilzeis	3.50
----------------------	------

## HAUSGEMACHTES ZUM MITNEHMEN:

Edelhirschgoulasch	12.00
Rotkohl	6.50