

Herbst im Schwarzwald

*Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis
mit Kürbiskernöl
7,20 €*

*Wildklößchen Suppe
klare Wildkraftbrühe mit Rehklößchen
7,90 €*

*Pfifferling Suppe
7,90 €*

*Feldsalat mit Speck und Kracherle
8,50 €*

*Wilderer Salat
Wild Frikadelle auf herbstlichen Salat
mit Birnenspalten und Preiselbeeren
18,50 €*

*Schwarzwälder Bolognese
Hausgemachte Spätzle mit Reh Bolognese
Bergkäse und Preiselbeeren
16,90 €*

*Fleischküchle vom Rehbock
In Spätburgundersoße
auf Nudeln & Preiselbeeren
18,50 €*

*Steak vom Hirschkalb Rücken
auf Wirsinggemüse, mit Spätzle
Pilze , Spätburgundersoße
36,00 €*

*Sauerbraten vom Hirschkalb
mit handgedrehten Kartoffelklößen & Nudeln
28,90 €*

*„Jägertöpfe“
Steak vom Wild an Wildrahmsoße
Hausgemachten Spätzle im Topf serviert
30,90 €*

Die Rechnung wird nur Tischweise abgerechnet
Zusatzstoffe und Allergene: Bitte fragen Sie nach der separaten Allergenen Karte!