

Wilde Wochen

Suppe:

Maronen-Steinpilzcremesuppe € 6,90

Vorspeise:

Feldsalat mit Brotcroutons und Tarte mit Kürbis und Speck
an Kartoffeldressing € 9,50

Hauptgerichte:

Hausmacher Wildbratwurst mit Feigensenf,
Apfelrotkohl und Kartoffelpüree € 13,90

Kaninchenrücken mit Pfifferlingfarce im Speckmantel,
Mandelbrokkoli und Krokette € 20,50

Hirschbraten aus der Rotweinbeize
mit Honig-Kuchen gebundene Rotweinsoße,
Rosenkohl und Serviettenknödel € 19,50

Entenkeule mit Steinpilzfüllung,
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße € 19,90

Dessert:

Walnußeis mit Sahne und Punschwetschgen € 7,90

Informationen zur Allergenverordnung –

Unseren geehrten Gästen zur Beachtung:

In unserem Betrieb wird seit mehr als 60 Jahren frisch, ordentlich und erfolgreich gekocht. Gerne nehmen wir auch Rücksicht auf Allergien und versuchen, alle Wünsche unserer Gäste zu berücksichtigen, insofern diese uns im Vorfeld bekannt gegeben werden.

Allerdings variieren Gerichte & Getränkecreationen und damit auch die Rezepte von Zeit zu Zeit.

In unseren Speisen und Getränken können unter anderem die folgenden Allergene (auch Spuren davon) enthalten sein: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Farbstoffe, Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l, Lupinen und Weichtiere. Bitte wenden Sie sich an Ihren Kellner, wenn Sie Fragen zu einzelnen Gerichten oder Getränken haben oder gegen irgendwelche Zutaten allergisch reagieren könnten.