

Wildgerichte im Herbst

*Ragout vom heimischen Hirschkalb in Wacholdersauce,
Waldpilze in Rahm, hausgemachte Spätzle, Salatteller* 31,50 €

*Ragout vom Wildschwein mit Gemüse in Rotweinsauce
hausgemachte Eierspätzle, Salatteller* 28,00 €

*Steaks aus der heimischen Hirschkalbskeule auf
Baileysahnesauce, Gemüse, Haselnußspätzle, Salatteller* 28,00 €

*Hirschbraten mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und
Salatteller* 25,50 €

*Medaillons von der heimischen Rehkeule auf Preiselbeersahne
Gemüsebukett und Pommes Dauphine und Salatteller* 31,50 €

*Rehrückenmedaillons „Baden–Baden“ mit Steinpilzen,
Gemüsebukett, Spätzle und Salat* 39,50 €

*Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Orangen–Pfeffersauce
Rotkraut, Pommes Dauphine und Salatteller* 29,50 €

Und bitte nicht vergessen:

***Auch für Weihnachtsfeiern, Firmenausflüge, Betriebsjubiläen, Familienfeiern,
SeniorenAusflüge, Klassentreffen und sonstiges sind wir immer für Sie da.***

Egal ob 5, 50 oder 500 Personen.

***Fragen Sie einfach unverbindlich nach. Gerne erstellen wir ein Angebot nach
Ihren Wünschen.***

Auch Partyservice außer Haus