

Vorspeise

„Brotkörbchen“ mit selbstgebackenem Brot und Baguette, dazu zweierlei Dips 5,50 €

Vitello tonnato Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern-Äpfeln 14,50 €

Suppe

Maronensüppchen mit Zimtschaum und Walnusskernen 9,90 €

Salate

Caesar Salat mit Maishähnchenbrust dazu Brotcroutons, Bacon Chips und Parmesan 18,90 €

„Alte Schule Salat“ gemischter grüner Salat mit Hirschfiletstreifen und Cranberry Dressing 22,90 €

Burger

„Alte Schule Burger“ Rindfleisch Patty mit Bacon, Käse, Jalapenos, Zwiebeln, Tomaten, Barbecuesauce dazu Steakhouse Pommes 21,90 €

Wild Burger mit Tropea-Zwiebelchutney, gebackenem Hokkaido-Kürbis, Steinpilzpesto, Taleggio Käse und selbstgemachten Kartoffelecken 23,50 €

Fisch

Loup de mer (Wolfsbarsch) mit Papaya-Limetten-Salsa, Bohnen und Cashewkernen dazu Riso Venere (schwarzer Reis) 29,90 €

Gebratener Lachs mit Pinienkernsalsa, Wurzelgemüse und Tomatenspaghetti 29,90 €

Vegetarisch / Vegan

Kürbisrisotto mit buntem Salatteller 20,90 €

Kichererbsen-Curry mit Süßkartoffel, Mais, Mango, Bohnen und Reis 21,90 €



Pasta

Spaghetti aglio e olio mit Knoblauch, Zwiebeln, Oliven, getrocknete Tomaten	17,90 €
- mit Hähnchenstreifen	21,90 €
- mit gebratenen Garnelen	23,90 €
- mit Rindersteifen	23,90 €
Tagliarini mit gebratenen Lachswürfeln, Zitronenbuttersauce, Oliven und Parmesan	22,90 €

Schnitzel - Klassiker

„ Wittgensteiner Krüstchen “ Schnitzel aus dem Schweinelachs mit Champignons, in Rahm, Spiegelei, Pommes frites und Salat	19,90 €
--	---------

Hauptgänge

Cordon Bleu vom Schwein mit Steinpilzfüllung in Kürbiskernpanade mit Thymiansauce, Kartoffelgratin und herbstlichem Salat	22,90 €
Entenbrust mit Balsamicsauce dazu Cranberry-Rotkohl und Kartoffelgratin	26,90 €
Hirschgulasch aus heimischer Jagd, mit Haselnussspätzle, dazu Apfelmus und Preiselbeeren	27,90 €

Steak's

Flank Steak aus dem Bauchlappen vom Rind mit Chimichurri, gebratnem Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffeln	27,90 €
Steak vom argentinischen Roastbeef in der Gußpfanne serviert, mit Salsa-Chilisauce Bohnengemüse und Kartoffel-Speck-Spieß	29,90 €

Unser Dessert zum Abschluss

Zweierlei Sorbet	8,90 €
Crème Brûlée von der Tonka-Bohne mit Aprikosensorbet	10,90 €
Marzipanmousse mit Walnusseis und gebratenen Apfelringen	10,90 €



Gänse - Menü

Suppe

Brühe von der Gans mit Gemüseeinlage
9,90€

Hauptgang

Brust von der Gans mit Bratapfel, Orangenjus, Rotkohlstrudel und Kartoffel-Maronen-Roulade
37,90 €

Keule von der Gans mit Maronensauce, Cranberry-Rotkohl und Kartoffelknödel
35,90 €

Dessert

Zimt-Panna Cotta mit Mascarpone-Eis
12,90 €

Preise pro Person: 45,90 €

Wild-Menü

Suppe

Wildessenz mit Steinpilzravioli
9,90 €

Hauptgang

Schnitzel vom Hirsch in Haselnusspanade mit Petersilienwurzel-Kartoffelpüree,
Thymiansauce und Speck-Rosenkohlgemüse
30,90 €

Medallions vom Wildschwein auf Kohlrabi-Carpaccio mit Zwiebelchutney,
Balsamicosauce und Kartoffelgratin
31,90 €

Hirsch-Medaillons mit Wirsinggemüse, Cranberrysauce und Serviettenknödel
35,90 €

Dessert

Pflaumen Crumble mit Walnuss-Eis
10,90 €

Preise pro Person: 45,90 €

