

Unsere Empfehlungen zur Herbst- und Wildzeit

Suppen & Vorspeisen

<i>Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und Kürbiskernöl</i>	EUR 5,20
<i>Wildschweinterrine mit Preiselbeeren auf Rucolabeet, garniert mit geschmorten Kirschtomaten</i>	EUR 10,20
<i>Braustuben-Antipasti – eingelegtes, gegrilltes Gemüse auf herbstlichem Blattsalat in hellem Balsamico-Zitronendressing und mit gebackenen Kürbisspalten</i>	EUR 7,20

Hauptspeisen

<i>Geschnetzeltes von der jagdfrischen Wildente in Rotwein-Feigen-Sauce, dazu Röstitaler und Beilagensalat</i>	EUR 17,50
<i>Wildragout in Preiselbeer-Sahne-Sauce mit Waldpilzen und Kräuterspatzen, dazu Beilagensalat</i>	EUR 16,90
<i>Hirschschnitzel aus dem Rücken, auf Süßkartoffelpüree mit Broccoli in Nussbutter geschwenkt</i>	EUR 18,20
<i>Karpfen gebackenes Karpfenfilet mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Remoulade</i>	EUR 18,90

Nachspeise

<i>Zweierlei Mousse au Chocolat auf Waldbeerenragout</i>	EUR 6,90
--	-----------------