



Wir sind Gan(s)z Wild



Wildschweinrücken

traditionell gebraten auf Rahmwirsing mit Zwetschgen-Sauce, Kürbispüree und hausmacher Rösti

17,80

Geschmorte Rehkeule

aus regionaler Jagd mit Wacholdersauce, Rosenkohl, Rotkohl, Preiselbeerbirne und Semmelklöße

18,50

Gebratene Gänsekeule

mit leckerer Orangensauce, Apfelrotkohl, Rosenkohl und Kartoffelklößen

16,90

Stephans halbe Bauernente

knusprig gebraten mit Orangenhonigsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

16,90

Kleine Portion – Brust oder Keule als Tellergericht

13,80

Gebratene Fasanenbrust

im Speckmantel mit Pflaumensauce Wirsinggemüse und Kartoffelkroketten

17,80

Unser Rotwein zum Wildessen Schliengen Müllheim

Spätburgunder Rotwein
Pinot Noir-trocken-Baden

0,2l Glas 6,80

0,25l Karaffe 7,90



Grünkohlzeit

Dreierlei Hagener Schwein

frische Bratwurst, geräucherte Mettwurst, Kasseler, vom Hagener Landschwein (Schlächter Plogmann Garantie), Senf, deftiger Grünkohl und dazu knusprige Bratkartoffeln

14,80

Inklusivpreise

