

Spezialitäten im März

Vorspeisen und Kleinigkeiten

3 Knusprige Pralinen vom Galloway

auf Karotten-Ingwer-Gemüse, Rucula, Walnüsse und Baguette

8,10

Bärlauchsuppe

5,20

Vegetarisches Gericht

Karotten-Ingwer-Gemüse mit Ziegenkäse

Rucula, Walnüsse und Röstitaler

12,50

Leber

(bitte fragen Sie die Bedienung, welche Leber heute im Angebot ist)

Zwiebeln, Apfelmus, Erbsen und Kartoffelpüree

13,90 kleine Portion 10,90

Wild-Burger mit buntem Salatteller und Pommes

(150 gr. reines Wildfleisch)

11,20

Als Doppeldecker 13,20

Wild in Sauer

mit Bratkartoffeln, Remoulade und Salat

12,80

Gans in Sauer

mit Bratkartoffeln und Salat

15,50

Heißer Fliederbeersaft 3,00

Heißer Fliederbeergrog (mit Rum) 4,50

Spezialitäten im März

Unser Teller des Monats

Sauerbraten vom Reh

Karotten-Ingwer-Gemüse und Röstitaler

16,90

Hamfelder Wildflugente auf Backobst

aus eigener Zucht – das Angebot ist begrenzt

Unsere Wildflugenten haben ein dunkles, kerniges
und etwas festeres Fleisch als Mastenten

Pfirsich mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Rotkohl

25,50 p.P.

ab 2 Personen am Tisch tranchiert

(nur auf Vorbestellung)

Eisbein auf Sauerkraut

Erbsenpüree mit Speckstibbe und Salzkartoffeln

15,90

Wildschweinrippchen

Apfelmus mit Kronsbeeren, Rotkohl und Kroketten

14,50

Warme Zimtpflaumen auf Amarettogebäck

mit Vanilleeis und Schlagsahne

4,50

Unsere Hausgemachten zum Mitnehmen

Griebenschmalz

klein (200 gr.) 2,50 groß (350 gr.) 4,00

Grüne Kräutersauce

klein (100 gr.) 2,80 groß (200 gr.) 5,20

Leberwurst (50% Wildanteil) Dose (400 gr.) 5,00

Fleischklößchen in Dosen (800 gr.) 5,00

Wildschweinschinken (100 gr.) 2,60