

Suppen & Vorspeisen

Tomatisierte Wildessenz mit Steinpilzravioli 7,90 €

Rinderkraftbrühe 6,90 €

Kürbissüppchen (*vegetarisch*) mit Kernöl & Croutons 7,90 €

Carpaccio vom Hirschrücken

in Bärlauchmarinade & gehobeltem Hartkäse 12,90 €

Leicht & Vegetarisch

Salatkreation (*vegan möglich*)

mit frischem Obst 14,90 €

Kartoffel-Zucchini-Rösti (*vegan möglich*)

mit gebratenen Champignons, Kräuterquark & Salat 15,90€

Kürbis-Burger

Kürbis-Kartoffel-Bratling, Curry-Dipp, Rucola & Zwiebeln,
dazu Kartoffelspalten 17,90 €

Fisch

Gebratenes Zanderfilet

mit Bratkartoffeln & Salat 25,90 €

Ofen-Flammlachs

mit Steinpilz-Risotto & Salat 23,90 €

Zahmes & Wildes

Kröstchen, Schweineschnitzel

mit Röstzwiebel, Spiegelei, Bratkartoffeln & Salat 18,90 €

Rumpsteak von der deutschen Färse,

mit Pfeffersauce, grünen Bohnen & Kartoffelgratin 29,90 €

Westfälischer Grünkohl,

mit Kohlwurst, Kassler, Zwiebelsoße & Salzkartoffeln 18,90 €

Gänsebraten von Brust & Keule mit Blaukraut,

Orangenrosinensoße & Klößen 32,90 €

Wildsülze

mit Remouladensoße, Bratkartoffeln & Salat 16,90 €

Braten aus der heimischen Rehkeule

mit Rotkohl, Preiselbeerbirne & Kräuterspätzle 25,90 €

Heimisches Wildschweinragout,

mit Kräuterspätzle & Apfelkompott 24,90 €

Burger

Wild-Burger

Wildfleisch, Rotkohlsalat, Rucola & Preiselbeer-Ketchup
dazu Kartoffelspalten 17,90 €

Klassik-Burger

BIO-Rindfleisch aus Holzhausen,
Bärlauchmayo, Tomate, Rucola & Zwiebeln, dazu Kartoffelspalten 17,90 €

Dessert

Schokoladenküchlein

mit roter Waldbeerengrütze 8,90 €

Vanilleeis

mit Sahne und heißen Kirschen 5,90 €

Zabaione

mit Abteilikör & Walnusseis 8,90 €

Espresso & Vanilleeis 3,50 €

wildbuffet

jeden Mittwoch ab 18 Uhr
von November bis Februar.
Wildsüppchen, Hauptgänge & Dessert
vom Buffet.

29,90 €

Um Reservierung wird gebeten.

