



# Wilde Zeiten in der Kreuztanne...

*Hausgemachte Sülze vom Wild* (A, C, I, J, 1, 7)

an Waldpilzsalat mit Rotwein-Zwiebeln  
dazu Preiselbeer-Remoulade und Brot vom Hausbäcker

\*\*\*\*\*

*Steak vom Hirschrücken* (A, C, G, H, I, J, 1, 7)

unter einer Kruste von Thymian und Haselnuss  
an mit Bacon gebundenen Bohnen  
und Fagotti mit Rucola-Frischkäse-Füllung

\*\*\*\*\*

*Mirabellen-Rosmarin-Mousse* (A, C, G)

auf Schoko-Erde  
und garniert mit Feige und Beeren

41,80€

# Unsere Monatskarte...

*Hausgemachte Sülze vom Wild* (A, C, I, J, 1, 7)

an Waldpilzsalat mit Rotwein-Zwiebeln  
dazu Preiselbeer-Remoulade und Brot vom Bäcker

9,40€

\*\*\*\*\*

*Steak vom Hirschrücken* (A, C, G, H, I, J, 1, 7)

unter einer Kruste von Thymian und Haselnuss  
an mit Bacon gebundenen Bohnen  
und Fagotti mit Rucola-Frischkäse-Füllung

27,00€

*Hausgemachter Sauerbraten vom Hirsch* (A, G, I, 7)

an Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen

15,50€

*Ziegenkäse, mit Kräuter-Honig gratiniert, -vegetarisch-* (A, C, G, 7)

auf einer Waldpilz-Kräuter-Pfanne  
an sautierten Schupfnudeln

14,70€

\*\*\*\*\*

*Mirabellen-Rosmarin-Mousse* (A, C, G)

auf Schoko-Erde  
und garniert mit Feige und Beeren

7,70€

