

Wild(e) Wochen - Game weeks
vom 12.10. – 23.12.2011

	€
<p>Wildrahmsüppchen mit Gin verfeinert <i>Game cream soup with Gin</i></p>	4,90
<p>Feldsalat mit gebratener Geflügelleber angemacht mit Olivenöl und Aceto-Balsamico <i>Lamb's lettuce with pan-fried poultry liver</i></p>	8,90
<p>Wildbratwürste auf Wildgrundsoße mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln <i>Grilled venison sausages with ground sauce, Savoy cabbage and boiled potatoes</i></p>	11,90
<p>Hirschbraten an Wacholderrahmsoße, Rotkraut und Kartoffelklöße <i>Roast deer with juniper cream sauce, red cabbage and potato dumplings</i></p>	16,90
<p>Hirschedelgulasch mit gefüllter Williamsbirne, Spätzle und Salat <i>Deer goulash with stuffed pear, Swabian noodles and mixed salad</i></p>	17,90
<p>Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Cassis-Soße, mit gebräunten Schupfnudeln und herbstlichem Salat <i>Medium grilled duckling breast on cassis sauce with potato noodles and mixed salad</i></p>	18,90
<p>LÖWEN'S JÄGERPFÄNNCHEN Hirschbraten, Hirschedelgulasch und Wildbratwurst mit Speck und Trauben, Kroketten und hausgemachtem Rotkraut <i>Roast deer, deer goulash and venison sausage with bacon and grapes, croquettes and red cabbage</i></p>	19,90



<u>Weinempfehlung – wine suggestion:</u>		
Comte de la Croix, Vin de Pays Charentais	0,20 l	4,10 €
Valckenberg, Dornfelder QbA trocken	0,20 l	4,10 €