

Maronensuppe mit Chili-Zimt-CROUTONS ^{51We,51KH,57,58Ha*}	6,90€
Feldsalat mit Kürbischutney und in Walnussbutter ⁵⁷ gebratenen Wildmaultaschen ^{51We,53,57,58Ha,59*}	16,90€
Wildbratwürste ^{58Ha,59} mit fruchtiger Wildsoße ⁵⁹ , Schwenkzwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck ^{2,3,15,57*}	15,90€
Wild - Burger ^{58Ha,59*} mit mariniertem Rotkohl ⁵⁶ , Preiselbeerschmand ⁵⁷ und Pommes Frites	19,90€
Hirschragout in Schoko-Gin-Soße ^{51We,57, 58Ha,59*} mit Spätzle ^{51We,53} , Apfelrotkraut und Preiselbeeren	23,90€
SO SCHMECKT DER SÜSSE WINTER	
Himbeere – Spekulatius – Tiramisu ^{51We,51Ge,53,57} im Glas serviert	7,60€
Leichte Mascarpone – Creme mit Apfel – Zimt – Ragout ^{51We,51Ge,53,57} im Glas serviert	7,60€
Schokoladensoufflé aus belgischer Schokolade ⁵⁷ mit Bourbon-Vanilleeis auf Krokant und Sahnetupfer ⁵⁷	8,90€

*enthält Rotwein





Unsere Weinempfehlung für Sie:

Gutedel Kabinett trocken⁶² **0,25 L 7,90€ 0,75 L 22,90€**
 „Arndt Köbelin“ - Eichstetten

Der badische Klassiker: viel Pinot Aromatik, finessereicher Geschmack mit fruchtigem Nachhall.

Merlot „Kalkstein“ QbA trocken **0,25 L 7,90€ 0,75 L 22,90€**
im Barrique-Fass gereift⁶²
 „Heinemann“ - Scherzingen

Ein weiches Mundgefühl, durch reifes Tannin und ein langer Nachhall von dunkler Kirsche und Schokolade, untermalt durch eine saftige Säure, prägen diesen Wein.

Syrah „Finca Antigua“ trocken⁶² **0,25 L 7,40€ 0,75 L 22,40€**
 La Mancha - Spanien

Dieser Syrah begeistert auf Anhieb. Er duftet intensiv fruchtig nach schwarzen Kirschen und roten Johannisbeeren, hat den typisch kräuterwürzigen Gout eines Klasse-Syrah und verblüfft im Nachhall mit einer seidenfeinen Textur.