



Winterliche Genüsse mit Gans und Wild



Kürbiscremesuppe^{5, b} mit Kürbiskernöl^{5, b}, gerösteten Kürbiskernen^{5, b}
und Gaffelbrot^{a, d, g, k} 5,90 €

Creamy pumpkin soup with roasted pumpkin cores and fresh baked bread

Feldsalat in Kartoffeldressing mit krossem Speck^{3, 15} und Gaffelbrot^{a, d, g, k} 10,50 €

Corn salad in potato dressing with crispy bacon and gaffel bread

Wildschweinbratwurst^{14, 3, 4, i, l} mit Gaffelsauce^{d, i}, Kohlrabigemüse^{a, g, i, l, m}
und Bratkartoffeln^{3, 15} 14,90 €

Grilled sausage from wild boar with beer sauce, kohlrabi and fried potatoes

Hirschgulasch in Wacholdersauce^{5, i, g, a, l, m} mit Kartoffelkroketten^{4, a, d, g}
und Preiselbeerbirne 17,80 €

Deer goulash in juniper sauce with potato croquettes, pear and lingonberry

Halbe ausgelöste Ente (300 g)^{i, g, a, l, m}, kross gebraten, mit Gaffelsauce^{d, i},
Rahmwirsing^g und Bratkartoffeln^{3, 15} 22,90 €

*Half a duck (300 g), crispy roasted, with beer sauce, creamy savoy cabbage
and fried potatoes*

Krosse Gänsekeule^{i, g, a, l, m} mit Rosmarin-Orangensauce^{14, d, i, j},
Kartoffelklößen^{3, 5}, Zimtapfel und Rotkohl 25,90 €

*Crispy leg of goose with rosemary orange sauce, potato dumplings,
cinnamon apple and red cabbage*

BESONDERS. KÖLSCH.