

Menüs, Wild, Ente, Gans

Entenmenü

Waldpilzsuppe
mit einem Hauch Trüffelöl

Geschmorte Entenkeule
Orangensauce, Kastanien, Rotkraut
und Kartoffelknödel

Birnen Crumble
mit Zimteis

€ 42,50

Wintermenü

Feldsalat
mit gebratenen Speckwürfeln und Croutons

Kalbsrückensteak
unter der Kürbis-Parmesan-Kruste
auf Portweinsauce mit Kartoffelgratin
und Rosenkohl

Hausgemachtes Nougatparfait
an warmen Sauerkirschen
€ 42,50

Feldsalat mit Speck und Croutons	klein € 11,90	groß	€ 14,90
mit gebratenen Birnen und Walnüssen	klein € 11,90	groß	€ 14,90
Vegetarisch: Steinchampignons in Rahm			€ 15,50
Zweierlei hausgemachte Knödel (Kartoffelknödel, Serviettenknödel) Blattsalatbouquet, Kürbiskerne			
Sauerbraten vom Wildschwein			€ 25,50
aus der Keule, Rotweinbirne, Spätzle und Rotkraut			
Geschmorte französische Entenkeulen			€ 27,90
Orangensauce, Kastanien, Rotkraut und hausgemachten Kartoffelknödel			
Ente ohne Ente			€ 14,50
Kastanien, Rotkraut, hausgemachte Kartoffelknödel, Orangensauce			

Auf Vorbestellung



Eine ganze deutsche Heide-Gans für 4 Personen € 165,00
aus besonders artgerechter Haltung
nach Omas Rezept mit klassischer Füllung, Kastanien, Rotkraut, Kartoffelknödel
je weitere zusätzliche Person Beilage + € 14,50

Weinempfehlungen

2019er
Vierklang im Holzfass gereift
*Lemberger, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Spätburgunder*
vollmundig, rote Früchte, Kakao,
Vanille, kräftig am Gaumen
Weingut Jürgen Heußler, Rhodt

1/4l € 8,50 0,75l € 24,50

2018er
Dunkelfelder trocken
Im Holzfass gereift
Dunkel! Wie der Name schon verrät, ein
Rotwein mit viel Tannin und Farbe. Aromen von
Tabak und dunkler Kirsche.
Weingut Meier, Weyher

1/4l € 8,00 0,75l € 23,00

Josips Digestif Empfehlung

Feiner Marillenbrand aus dem Holzfass *Brennerei Scheibel* 43% Vol. 2cl € 6,90
Düfte von reifen Orangen, Honig, Schokolade