

Wild und Geflügel wild and poultry

Wildschweingulasch in Holundersoße mit Waldpilzen und Macaire-Kartoffeln

Wild boar goulash in elderberry sauce
with fresh forest mushrooms and Macaire-potatos

14,90 €



Zarte Kaninchenkeule in Wacholder-Sauerrahm mit Speckbohnen-Bündchen und Hüllerchen

Delicate rabbit leg in juniper sour cream
with bacon beanie casserole and serving rolls

15,80 €



Knusprige Halbe Bauernente mit Wirsing in Rahm und Serviettenkloßscheiben

Crunchy Half Peasant Duck
with savoy cabbage in cream and napkin slices

16,80 €



Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an dreierlei Pilzen und Pastinaken-Selleriepüree

Pink Roast Barbarie Duck Breast
with three mushrooms and parsnip celery puree

21,80 €



Knusprige Gänsekeule mit Rotkohl und Thüringer Klößen

Crunchy goose leg
with red cabbage and thuringian dumplings

23,90 €

