

## Vorspeisen

<b>Pikantes Möhren- Ingwer- Süppchen</b> mit frischen Lauchzwiebeln und Crème fraiche	5,50 €
<b>Wildsuppe „Hubertus“</b> Kreation des Wirtes	6,00 €
<b>Kleiner Salatteller</b> (mit Käse u. Ei sowie unserem Jogurt Dressing)	7,50 €

## Wildgerichte

<b><u>Wildfeuerfleisch vom Rotwild</u></b> – pikant abgeschmeckt - mit Tomatenmark, Paprika, Gurke, Zwiebeln dazu Kroketten und Salatbeilage	19,50 €
<b>„Falscher Wildhase“ (Hackbraten vom Wild)</b> mit zarten Buttermöhren und Salzkartoffeln	19,50 €
<b><u>Zarter Damwild Braten (in Buttermilch gebeizt)</u></b> mit hausgemachten Apfelrotkohl und Klößen	22,50 €
<b><u>Medaillons vom Damwild</u></b> in Preiselbeer Rahmsoße mit frischen Kräuterchampignons und Kroketten	26,50 €

## Für unsere Gäste, die sich nicht auf den Wild Pfad begeben möchten

<b><u>Zanderfilet auf Rote Beete- Kartoffelpüree</u></b> und polnischen Sauerkrautsalat	21,50 €
<b><u>Schweinerückensteak an Sauce Bernaise</u></b> mit zarten Buttermöhren und Kroketten	19,50 €
<b><u>Linguine Pasta in Pilzrahm</u></b> mit Tomaten, frittierten Rucola und Parmesan on top	14,50 €

## Nur für unsere Kleinen Gäste

<b><u>Hausgemachte Hähnchennuggets</u></b> mit Pommes Frites und Salatbeilage	7,50 €
<b><u>Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelmus</u></b>	6,50 €

## Unser Feiertagsdessert

<b>„Ballon Rose“</b> Kalt pürierte Himbeeren mit Vanilleeis und etwas Schlagsahne	5,50 €
--	--------

Für eine Änderung des Gerichts berechnen  
wir ein Serviceentgelt von 1,50 € außer bei Sättigungsbeilagen.