

# Saisonkarte

## Vorspeisen

Gänsebouillon mit schwäbischen Flädle	6,50 €
Geräuchertes Entenbrustcarpaccio Tranchen von geräucherter Entenbrust mit mariniertem Rucola und Parmesan, überzogen mit Preiselbeer-Sherrydressing	12,50 €

## Gänse & Ente

Gänsebrust an Kartoffelklößchen und Apfelrotkohl, dazu reichen wir Maronensauce	27,50 €
Gänsekeule An Kartoffelklößchen und Apfelrotkohl, dazu reichen wir Maronensauce	27,50 €
Entenbraten Halbe Ente mit Keule und Brust an Kartoffelklößchen und Apfelrotkohl, dazu reichen wir Maronensauce	27,50 €

## Wild Spezialitäten

Wild - Grillteller Hirschsteak, Wildschweinsteak und Hasenrückenfilet nappiert mit Waldpilzsauce an Kroketten und Speckbohnen	28,50 €
Hirschsteak »Schwarzwälder Art « Gegrilltes Hirschsteak nappiert mit Waldpilzsauce an Rosmarin-Drillingen und Speckbohnen	26,50 €
Cordon Rouge vom Hirschrücken Gefüllt mit Serranoschinken, Salbeiblatt und Käse, auf einem Bett aus Apfelrotkohl an Kroketten	25,50 €
Ragout vom Edewild Geschnetzeltes vom Edewild mit frischen Waldpilzen in herzhafter Spätburgunder-Preiselbeersauce an Kroketten	19,90 €

## Muscheln

Muscheln „Grande Imperial“ ca. 750 Gramm „auf Dalmatinische Art“ Mit angebratenen Knoblauch in delikater Weißweinsauce	18,50 €
Muscheln „Grande Imperial“ ca. 750 Gramm „à la Provence“ In pikanter Tomaten-Kräuter-Sauce	18,50 €
Muscheln „Grande Imperial“ ca. 750 Gramm „auf Rheinische Art“ In Weißweinsud mit frischem Wurzelgemüse	18,50 €
Risotto del Mar Italienische Reisspezialität mit Edelfischfilets und Muscheln verfeinert mit Pernod	20,90 €
Linguine del Mar Linguine mit frischen Muscheln in pikantem Knoblauch-Weißweinsud	15,90 €