Saisonkarte

Vorspeisen

Gänsebouillon
mit schwäbischen Flädle
7,90

Kürbiscremesuppe
Nach Art des Hauses
7,90

Geräuchertes Entenbrustcarpaccio
Rucola | Parmesan | Preiselbeere-Sherry-Vinaigrette
17,50

Gänse & Ente

Gänsebrust
Kartoffelklöße | Zwergbirnen | Apfelrotkohl | Maronensauce
37,50

Gänsekeule
Kartoffelklöße | Zwergbirnen | Apfelrotkohl | Maronensauce
37,50

Entenbraten
Kartoffelklöße | Zwergbirnen | Apfelrotkohl | Maronensauce
37,50

Wild Spezialitäten

Wild – Grillteller
Hirschsteak | Wildschweinsteak | Hasenrückenfilet |Waldpilzsauce |
Schweizer Rösti | Speckbohnen
36,50

Hirschrückensteak
Birnen-Zucchini-Gemüse | Drillinge | Maronensauce
35,50

Wildschweinrücken
Speckbohnen | Herzoginkartoffeln | Preiselbeeresauce
29,50

Edelwildragout
Kartoffelklöße | Waldpilz-Pflaumen-Sauce
29,50

Muscheln

Muscheln „Grande Imperial" ca. 750 Gramm *„auf Dalmatinische Art"*
Knoblauch | pikante Weißweinsauce
24,50

Muscheln „Grande Imperial" ca. 750 Gramm *„á la Provence"*
pikante Tomaten-Kräuter-Sauce
24,50

Muscheln „Grande Imperial" ca. 750 Gramm *„auf Rheinische Art"*
Weißweinsud | Wurzelgemüse | Pumpernickel Brot
24,50