

## Fisch fish

Gebackene Eglfilets mit Sauce Remoulade und Salzkartoffeln <small>Fried filet of perch, sauce remoulade and steamed potatoes</small>	23,50/21,50
Rosa gebratener Wildlachs auf Blattspinat mit Kräuterbutter und Butterkartoffeln <small>Grilled filet of wild salmon with spinach, herb butter and butter potatoes</small>	24,90/22,90
Safranrisoto mit gegrillten Scampis <small>Saffronrisotto with grilled shrimps</small>	23,90

## Jetzt wird's wild vanison

Rehschnitzel rosa gebraten auf Sauerkirschsauce <sup>3</sup> , Rahmwirsing und hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren <sup>2</sup> <small>Escalope of small deer, cream cabbage, sauce of sour cherries, Spätzle and cranberries</small>	31,90/29,90
Wildragout mit sautierten Champignons, Rotkraut, Spätzle und Preiselbeeren <sup>2</sup> <small>Ragout of venison, mushrooms, red cabbage, cranberries and Spätzle</small>	25,50/23,50
Hirschrücken am Stück gebraten, Sauerkirschsauce, Apfel – Zimtrokraut, Spätzle und Preiselbeeren <small>Saddle of deer with a sauce of sour cherries, red cabbage, cranberries, Spätzle</small>	32,90/30,90
Stroganoff vom Wildhasenrücken, Waldpilzsauce, Preiselbeerbirne <sup>2</sup> und hausgem. Spätzle <small>Ragout of wild hare with sauce of mushrooms, cranberries and homemade Spätzle</small>	29,90/27,90

## Diesen Monat aktuell dishes of the month

Osso Bucco in feiner Merlot- Gemüsesauce mit Safranrisotto <small>Osso Bucco in a vegetable -redwinesauce and saffronrisotto with Parmesan</small>	25,50
Schweinelendchen „Bombay“ in feiner Currysauce, geb. Banane, Mandelreis <small>Tenderloin of porc „Bombay“ in a currycreamsauce, baked banana, almondrice</small>	23,90
Feine Rindsroulade <sup>1,9</sup> in Speck-Zwiebelsauce mit feinem Risotto <small>Braised beef olive in bacon onion sauce and risotto</small>	20,90

## Rotwein des Monats, herrlich zum Wild

### 2016 La Promessa<sup>4</sup> Rossa

Weingut Behringer Britzingen

wird aus rosinenartig reifen, hochkonzentrierten Pinot Noir und Regent Trauben vinifiziert. Den Feinschliff erhält dieser Wein während einer Reifezeit von 15 Monaten in Barriques. Ein herrlicher Rotwein, geschmeidig am Gaumen, mit reifer Frucht und gezähmtem Tannin.

BESCHREIBUNG: Dunkles Weinrot mit purpurfarbenen Reflexen, im Duft getrocknete Pflaumen, kandierte Kirschen, frische Feigen, leicht Vanille, im Geschmack weich, vollmundig.

1dl = 5,50 / 2,5dl = 12,50 / Originalflasche 33,00

1= mit Konservierungsstoff / 3 = mit Farbstoff, /9=Antioxidationsmittel / 2= mit Süßungsmitteln / 4= geschwefelt

Informationen über Allergene finden Sie in einem extra Ordner am Buffet oder bei unseren Mitarbeitern

Alle Preise sind in € und beinhalten die gesetzliche MwSt. sowie das Bedienungsgeld. Trinkgeld ist eine freiwillige Gratifikation und nicht inbegriffen