

GANS WILD SPEZIALITÄTEN IM HERBST



Feldsalat mit gegrillten Champignons
Blauschimmelkäse, Croûtons, Nüssen
und Preiselbeer-Birnen-Relish
9,50 €

Hrschgulasch in Wacholder Jus
mit Preiselbeeren, Rotkohl und Kartoffelkloß
14,90 €

Gesmakte Gänsekeule
mit Beifuß-Jus, Rotkohl und Kartoffelkloß
15,90 €

Hirsch-Burger (130g)
im Brioche-Bun mit Preiselbeer-Birnen-Relish
Bacon, Feldsalat, Rotkohl, Tomate, Gurke & Zwiebel
und Steakhouse Fritten
14,90 €

300g Wildschweinnackensteak
aus dem Southbend 800° Steak Grill
Speckbohnen und Steakhouse Pommes
19,50 €

Zum süßen Schluss

Honig-Walnuss-Parfait
an Beerenragout
7,50 €

SPECIAL APERITIF OF THE MONTH

**HIGHLY
RECOM-
MENDED**

Pepino Wild Berry
Brandy, Pfirsichlikör, Triple sec
Zitronensaft, Grenadine
6,90 €

ICE

Juicy Sparkling Tea der alkoholfreie Aperitif
auf Eis - fast wie Sekt: von van Nahmen
Rhabarber-Darjeeling rosé
4,90 €

HOMEMADE LENONADE

Blackberry - Minze 0,4ltr. 4,50 €

COCKTAIL OF THE MONTH

Braeburn Apple Smasch
Apfelsaft, Wodka, Lime, Zimt
7,50 €

Weinempfehlungen

BY THE GLASS

Malbec
Mendoza, Argentinien 0,2l 5,90€ // 0,75l 22,00 €
Cabernet Sauvignon
Beringer, California 0,2l 6,90€ // 0,75l 25,00 €
Merlot Reserva
Santa Ema, Chile 0,2l 6,80€ // 0,75l 24,00 €

