

-davor-

Cremige Waldpilzsuppe  
frischer Rahm / Schnittlauch

7

frischer Wildkräutersalat  
Kirschtomaten / Butter-Croutons / geröstete Nüsse /  
Balsamico-Senf vinaigrette

7,5

Würzfleisch vom Wild  
Champignons / Weißwein-Sahnesauce  
gratinierter Emmentaler / Zitrone / Steinofenbaguette

7,5

Vitello tonnato vom Frischling  
Thunfischsauce / Kapern / Kirschtomaten / Wildkräutersalat

9,5

„Lausitzer Herbstträume“

Deutschland – Rein Hessen – Weingut Körndörfer  
Im Glas eine Fülle saftiger und cremiger Fruchtaromen wie  
Mango, herzhafter Apfel, vollreife Zitrone und gelbe Aprikose.  
Dieser Aromareichtum kombiniert sich hervorragend von hellem  
Fleisch mit einer kräftigen Soße bis hin zu Wild.

0,2l 8 / 0,75l 28

-Empfehlung vom Küchenchef-  
Carpaccio vom Rehrücken  
mit Trüffelöl, frischem Rucola, Kirschtomaten, gerösteten  
Nüssen und Parmesan  
12,5

Fabelhaft Douro DOC trocken  
Portugal / Douro – Niepoort Vinhos  
Dunkles Rot, im Geschmack weich und warmherzig, elegante,  
leicht süßliche Tannine, ausgewogene Säurestruktur. 20 %  
reifte für 12 Monate im französischen Barriques. Wilhelm  
Busch reimte auf dem Etikett: Es tut mir in der Seele weh,  
wenn ich vom Glas den Boden seh.“  
0,75l 28

## Hauptgänge

gebratenes Saiblingsfilet  
Wildkräutersalat / Kirschtomaten / Tomaten-Fettuccine  
21

hausgemachte Wildsülze  
feines Wildfleisch, Gemüse und Spreewälder Gurke in Aspik /  
Remouladensauce / Wildkräutersalat / Bratkartoffeln  
16

gebackene Gemüsetaler in knuspriger Kräuterhülle (vegi)  
Remouladensauce / Wildkräutersalat / Tomaten-Fettuccine  
16

rosa gebratene Hirschsteaks  
Steinpilze / Rotweinzwiebeln / Kartoffelpüree

28

zarte Schnitzel vom Reh  
im knusprigen Kräutermantel, in Butterschmalz gebraten

Preiselbeersauce / Zitrone  
Wildkräutersalat / Bratkartoffeln

19

Braten von der Frischlingskeule  
Rotweinsauce / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße

18,5

Edelgulasch vom Reh  
-langsam ca. 10 Stunden schonend mit Rotwein gegart-

Preiselbeersauce / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße

18,5

gegrilltes Kalbsfilet  
auf grünen Bohnen / Rotweinzwiebeln  
handgemachte Fettuccine / Parmesan

32

gebratene Wildleber  
Rotweinsauce / Zwiebeln / Kartoffelpüree

17

Gesundes Essen, liegt uns am Herzen...

Riesling & Gewürztraminer feinherb  
Deutschland / Pfalz – Weingut Herrmann Zöller  
Feine Gewürztraminer-Aromatik, Rosenblüte, etwas Litschi,  
Honig. Im Mund saftig, ausgewogenes Süß-Säure-Spiel.  
0,2l 8 / 0,75 l 28

-danach-

hausgemachte Creme brûlée  
Tahiti Vanille / Apfel- Minzsorbet  
8,9

Dessert-Triologie  
Baumkuchen / dunkles Schokoladeneis  
weißes Mousse au chocolate  
10

Variation vom Edelkäse  
hausgemachter Quittengelee / Olivenöl / Fleur de sel  
bunter Pfeffer  
10

Liebe Gäste, auch wir bleiben von den ständig steigenden  
Energiepreisen nicht verschont! Damit wir nicht dauernd die  
Preise ändern und anpassen müssen, erheben wir ab sofort eine  
Energiekostenpauschale im a la carte Bereich von 1,80 Euro  
pro Gast, wir hoffen auf Ihr Verständnis. Ihre Familie Wunde.

alle Preise in Euro inkl. MwSt.