

-davor-

Karotten-Ingwer-Suppe

aromatisch mit frischen Ingwer / verfeinert mit Sahne

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

-Empfehlung vom Küchenchef-

Carpaccio vom Rehrücken

Trüffelöl, / Rucola / Kirschtomaten / Parmesan

12,5

Riesling & Gewürztraminer feinerb

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

Steakkarte

Zu allen Steakvarianten servieren wir hausgemachten
Bratkartoffelstampf, cremig geschlagene Kräuterbutter
und frischen Wildkräutersalat

rosa gebratene Hirschsteaks (ca. 200g)

vom echten Rothirsch

28

gegrilltes Rumpsteak (ca. 250g)

vom Südamerikanischen Black Angus Rind

28

gegrilltes Hüftsteak (ca. 200g)

vom Südamerikanischen Black Angus Rind

21

gegrilltes Kalbsfilet (ca. 200g)

vom Kalb aus Norddeutschland

31

kross gebratene Poulardenbrust (ca. 180 g)

18

Beilagen umbestellen 1,20 / dazu bestellen 4,50

Speckbohnen / Steakhouse Pommes / Süßkartoffel Pommes

Karottengemüse mit Ingwer / Waldpilze á la creme

Hauptgänge

zarte Schnitzel vom Reh
im knusprigen Kräutermantel, in Butterschmalz gebraten
Preiselbeersauce / Zitrone
Wildkräutersalat / Bratkartoffestampf
19

geschmorte Rehhaxe
Rotweinsauce / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße
19,5

Edelgulasch vom Reh
-langsam ca. 10 Stunden schonend mit Rotwein gegart-
Preiselbeersauce / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße
18,5

gebratenes Saiblingsfilet
Limonensauce / Karotten-Ingwergemüse / dünne Bandnudeln
21

handgemachte Fettuccine (vegi)
Waldpilze á la creme / Rucola / Grana Padano
16,5

Gesundes Essen, liegt uns am Herzen...

„Lausitzer Herbstträume“

Deutschland – Reihessen – Weingut Körndörfer

Im Glas eine Fülle saftiger und cremiger Fruchtaromen wie
Mango, herzhafter Apfel, vollreife Zitrone und gelbe Aprikose.

0,2l 8 / 0,75l 28

-danach-

hausgemachte Creme brulée

Tahiti Vanille / hausgemachtes Quittensorbet

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.