

-davor-

Zitronengras-Curry-Kokossuppe

schwarzer und weißer Sesam

7 / mit gebratener Garnele 9,5

frischer Wildkräutersalat

Kirschtomaten / Butter-Croutons / geröstete Nüsse

Balsamico-Senf vinaigrette / Steinofenbaguette

7,8

-Unser Klassiker von den spanischen Wochent-

Gambas al ajillo

Garnelen brutzelnd in Öl mit Chili & Knoblauch

9,9 / mit Steinofenbaguette 11,9

Würzfleisch vom Wild

Champignons / Weißwein-Sahnesauce

gratinierter Emmentaler / Zitrone / Steinofenbaguette

7,8

Tomaten-„Tarte“

krosses Weißbrot / Kirschtomaten

Kräutercreme / Burrata-Espuma

9,5

-Empfehlung vom Küchenchef-

Carpaccio vom Rehrücken

Trüffelöl / Rucola / Kirschtomaten

Parmesan / Steinofenbaguette

12,5

Hauptgänge

gegrilltes Rumpsteak a la „Strindberg“
Rumpsteak unter einer Zwiebel-Senf-Kruste
Trüffeljus / Wildkräutersalat / gebackene Kartoffeln

26

Maishähnchenbrust „Supreme“
Limettendipp / Süßkartoffelpommes / Wildkräutersalat

19

zarte Schnitzel vom Reh
im knusprigen Kräutermantel, in Butterschmalz gebraten
Wildkräutersalat / Steakhouse-Pommes / Trüffelmayonnaise

21

Tranchen von der Frischlingskeule
Rotweinsauce / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße

18,5

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

19

zweierlei Fleischkäse vom Wild „Country-Style“
kross gebraten / Händelmaier's Süßer Senf / Coleslaw
Steakhouse-Pommes / BBQ-Mayonnaise

17

Fisch und Vegetarisch

Filet vom Saint Pierre (Petersfisch)
kalter Burrataschaum / Tomaten- Linguine / Rucola
23

original Melanzana alla Parmigiana
(klassische vegetarische Lasagne)
beste Auberginen / sonnengereifte Tomaten
Mozzarella / Grana Padano / Wildkräutersalat
17

-danach-

hausgemachte Creme brûlée
Tahiti Vanille / hausgemachtes Himbeersorbet
8,9

hausgemachte Schokoladentarte
Passionsfruchtsorbet / essbare Erde
8,9

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.