

# WILDSPEZIALITÄTEN

\*\*\*\*\*

*Hausgemachte Kürbiscreme Suppe  
mit Sahnehaube  
6,50 € <sup>(12)</sup>*

\*\*\*

*Feldsalat mit Vinaigrette  
gebratenen Speckscheiben, Brotcroutons  
und Baguette  
13,90 €*

*Hirschedelgulasch „Hubertus“  
in Burgundersauce mit Champignons  
dazu Butterspätzle und Apfelrotkohl  
20,90 € <sup>(3, 4, 12)</sup>*

*Hirschrückensteak „Diana“  
an feiner Wildrahmsauce mit Schattenmorellen  
Preiselbeer-Birne und Röstinchen  
24,90 € <sup>(1, 3)</sup>*

*Medaillons von der Rehkeule  
rosa gebraten mit Pfifferlingen und  
gefüllte Weinapfel  
dazu Apfelrotkohl und Kroketten  
25,90 € <sup>(1,3)</sup>*

*Liebe Gäste – wir beziehen unser Wildfleisch aus der Eifel!*