

WILD WOCHEN

03. Oktober bis 26. Oktober

WILDE PINSA

Weizensauerteigbrot mit Schmand, Gorgonzola, Birne, Kirschtomaten und Walnüsse gebacken, garniert mit Rucola und Balsamicocreame
17,50 €

GEBRATENE FASANENBRUST „WÄNZERIN ART“

im Schinkenmantel mit glasierten Trauben
an Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree
26,90 €

GESCHMORTER ELCHBRATEN

mit Preiselbeersöße, Mandelbrokkoli und Rosmarin-Kartoffel-Gratin
25,50 €

GESCHMORTES REHSCHÄUFELE

mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen
27,90 €

HIRSCHRÜCKENMEDAILLONS

auf Cognac-Preiselbeersöße mit glasierten Rosenkohlblättern, Rispen Tomaten und hausgemachten Spätzle
31,90 €

DESSERTVARIATION

Tiramisu und Milchkaffeeeis, mit frischen Waldbeeren
11,60 €



GAN(Z)S MERLOT TROCKEN, KARL PFAFFMANN

0,2L 7,10 €
0,5L 17,50 €
0,75L 24,90 €

Geprägt von dunklen Fruchtaromen, insbesondere von Pflaume, Brombeere, sowie etwas Heidelbeere. Hinzu kommt eine angenehme Würze, die sich in ein samtiges Tannin- Gerüst einbindet.

Er präsentiert sich ausgewogen, charaktvoll und passt ideal zur Gans - oder auch anderen Fleischgerichten - dieser Wein lädt dazu ein, seine Vielfalt zu entdecken.

WIR WÜNSCHEN VIEL GENUSS!