

Pfälzer Wild und Wintergemüse

Vorspeise

Petersilienwurzel-Rahmsüppchen

mit kleinen Rehlößchen

7,90€

Feldsalat mit Himbeer-Walnußdressing

gebratener Rehfrikadelle und Steinchampignons

und Preiselbeer-Chutney

14,90€

Hauptgerichte

Rehfrikadelle mit Speck-Rahmwürsting

Preiselbeerrahmsauce und Spätzle

19,90€

Hirschragout a la Bourguignon in Rotwein geschmort

mit Champignon und Speckstreifen, Spätzle

24,90€

Rehrücken Rosa gebraten Lebkuchen Honigkruste

Kirsch – Balsamico Jus, Selleriepüree, geschmelzte Klöße

32,90€

Kürbis-Ravioli mit Reh-Bolognese

mit gebratenen Pilzen und Parmesan

18,90€

Rehbraten mit Schmorsoße und Preiselbeer-Birne

Kartoffelknödel Apfel-Rotkraut

25,90€

Dessert

Kürbiskern-Parfait mit Rotweizwetschgen

mit Zimt Schaum

9,90€