



# Enten- Schmaus



## WILD - MENÜ

### Rotkohlsuppe

**Wildbraten aus heimischer Jagd**  
mit hausgemachtem Rotkohl  
und Serviettenknödeln

### Hausgemachter Windbeutel

mit 1 Kugel Vanilleeis

29,00 €



## Unsere Weinempfehlung

### Rotwein

#### Ursprung trocken

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser  
Weingut Markus Schneider/Ellerstadt  
0,2l: 9,90 € / 0,5l: 18,90 €

#### Oli Fant trocken

Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Syrah  
Weingut Markus Schneider/Ellerstadt  
0,2l: 12,50 € / 0,5l: 21,90 €

### Weißwein

#### Pinot Grigio de Venezia DOC trocken

Cantina Colli del Soligo I Venetien I Italien  
0,2l: 7,90 € / 0,5l: 14,90 €



see- und waldresort

\*\*\*\* gröbern



## VORSPEISEN

**Rotkohlsuppe**  
mit Zimt-Croûtons  
5,90 €

**Hausgeräucherte Entenbrust**  
mit Waldorfsalat und Cumberlandsoße  
11,90 €

## HAUPTGERICHTE

**Flammkuchen**  
mit hausgeräucherter Entenbrust, Granatapfelkernen,  
Antipasti und Parmesan  
14,90 €

**Rosa gebratene Entenbrust**  
mit Rosenkohl und hausgemachten Maiskroketten  
28,00 €

**Wildbraten aus heimischer Jagd**  
mit Rotkohl und Serviettenknödeln  
17,90 €

**Kaninchenleberragout**  
mit Perlzwiebeln und Kartoffelstampf  
16,00 €

**Wilder-Hirsch-Burger**  
100 % Hirschfleisch aus heimischer Jagd,  
hausgeräucherter Käse, Feldsalat, rote Zwiebel,  
Birnenspalte und Kürbischutney,  
dazu gebackene Süßkartoffeln  
19,90 €

## DESSERT

**Hausgemachter Windbeutel**  
mit 1 Kugel Vanilleeis  
5,90 €