

## Suppen

### **Hühnerbrühe** 6 €

Eierflocken, Gurke mit Sesamöl und Frühlingslauch

### **Maronensuppe** 8 €

gebackene Wan Tan Taschen gefüllt mit Schmorfleisch vom jungen Wildschwein

### **Rote Bete Suppe** 7 € *vegetarisch*

mit Ingwer, frischem Apfel, Schmand, Schwarzkümmel

## Hauptgerichte

### **Salat Chef** 15 € *vegetarisch*

Eisberg, Rohkost, Mais, gekochtes Ei, Kräuter-Dressing, Hirtenkäse, Croutons

### **Sauerfleisch vom Wildschwein** 15 €

Remoulade, Bratkartoffeln

### **Heidschnucken – Knipp** 16 €

Spiegelei, Pickles, Bratkartoffeln

### **Gnocchi-Pilz-Pfanne** 18 € *vegetarisch*

Champignons und Kräuterseitlinge, Belper Knolle

### **Frühlingsrollen mit geschmorter Wildschweinkeule** 11 €

Sesam-Gemüse, Wasabi-Mayonnaise

### **Angus Rinderleber Berliner Art** 18 €

Kartoffelpüree, karamellierte Zwiebeln, Apfelringe, Feigenjus

### **Schweinerücken Steaks** 24 €

Jägersoße mit Champignons, pikante Kartoffelecken und Salatgarnitur

### **Wildgerichte nach Angebot der Küche**

wechselnde Speisen von Rothirsch, Wildschwein und Rehwild

## Dessert

### **Schokokuchen** 8 €

heiß aus dem Ofen, mit Kirschkompott und Vanilleeis

### **Grießknödel** 8 €

mit Zwetschgenröster und Zimteis

Die frische Zubereitung der Speisen variiert bei der Zusammensetzung, über Zutaten und Allergene geben wir Ihnen gerne Auskunft.