



Pikantes Jagdeintöpfe im Brotlaib mit Fleisch-Kartoffel-Gemüseeinlage	10,50 €
Lauwarmer Maultaschensalat mit Radieschen, Lauchzwiebeln und frischen Kräutern	10,90 €
Wildtatar vom Rehrücken (Vorspeisenportion) mit Birne, Sellerie, Wachtelei und geröstetem Kräuterbaguette	16,50 €
<hr/>	
Flammkuchen "Wilde Sau" mit geräuchertem Wildschweinschinken und Bärlauchpesto	19,60 €
Breite Bandnudeln mit Wildbolognese dazu Birnen und frisch gehobelter Parmesan	18,50 €
Knusprig paniertes Wildschweinschnitzel mit Bärlauch-Pilzrahmsauce und Bratkartoffeln	20,50 €
Salat Hubertus großer bunter Blattsalat mit gegrilltem Rehfilet, Kräuter-Saitlingen und Honig-Pfefferbirnengsälz	22,80 €
Feines Rehragout mit gebratenen Enoki-Pilzen, Frühlingsgemüse und Pistazienspätzle	26,50 €
Ossobuco vom Hirsch mit Karotten-Sellerieragout und Bärlauch-Kartoffelstampf	24,50 €
Zarte Wildschweinlende mit Bärlauchkruste dazu Wacholderrahm, Zuckerschoten und Bandnudeln	33,30 €
Rehbraten in Wacholderrahm mit Frühlingsgemüse, Preiselbeerapfel und gebr. Serviettenknödeln	28,50 €
Rosa gebratener Rehrücken mit wildem Blumenkohl und Bärlauchspätzle	40,30 €
<hr/>	
Stracciatellacreme mit Rhabarberagout und Erdbeersorbet	9,20 €
Nougat-Crème brûlée mit Mango-Passionsfruchtagout und Pistazieneis	9,50 €

