



<b>Kräftige Wildbrühe</b> mit gebratenen Enoki-Pilzen und Bärlauchgrießklößchen	9,50 €
<b>Lauwarmer Maultaschensalat</b> mit Radieschen, Lauchzwiebeln und frischen Kräutern	12,90 €
<b>Wildtatar vom Rehrücken</b> (Vorspeisenportion) mit Birne, Sellerie, Wachtelei und geröstetem Kräuterbaguette	16,50 €
<hr/>	
<b>Flammkuchen "Wilde Sau"</b> mit geräuchertem Wildschweinschinken und Bärlauchpesto	18,50 €
<b>Breite Bandnudeln mit Wildbolognese</b> dazu Birnen und frisch gehobelter Parmesan	17,90 €
<b>Knusprig paniertes Wildschweinschnitzel</b> mit Bärlauch-Pilzrahmsauce und Bratkartoffeln	21,50 €
<b>Salat Hubertus</b> großer bunter Blattsalat mit gegrilltem Rehfilet, Kräuter-Saitlingen und Honig-Pfefferbirnengsälz	22,80 €
<b>Feines Rehragout</b> mit gebratenen Enoki-Pilzen, Frühlingsgemüse und Pistazienspätzle	26,50 €
<b>Pulled Wild Burger</b> mit rotem Coleslaw dazu Blauschimmelkäse, Steckpreiselbeerenmayo und Farmer-Pommes frites	21,50 €
<b>Zarte Wildschweinlende mit Bärlauchkruste</b> dazu Wacholderrahm, Zuckerschoten und Bandnudeln	29,80 €
<b>Rehbraten in Wacholderrahm</b> mit Frühlingsgemüse, Preiselbeerapfel und gebr. Serviettenknödeln	28,50 €
<b>Rosa gebratener Rehrücken</b> mit wildem Blumenkohl und Kartoffelgratin	38,90 €
<hr/>	
<b>Stracciatellacreme mit Rhabarberragout</b> und Erdbeersorbet	8,80 €
<b>Nougat-Crème brûlée</b> mit Mango-Passionsfruchtragout und Pistazieneis	10,80 €

