



Vorspeisen

Roastbeef vom Spessarthirsch / Rotkrautsalat
schwarze Nüsse / kaltgerührte Wildpreiselbeeren
17,50€

Steinpilzrahmsuppe / Mini-Taschkenis / Sellerie-Chips
8,50€

Hauptgänge

Fusilli mit Rehragout / Burgundersoße / Waldkräuter
Wurzelgemüse / Schalotten / Kirschtomaten / Champignons
Basilikum-Pesto / geriebener Parmesankäse
17,80€

2 Wildschweinbratwürste / Senf-Schwarzbierjus / Rahmwirsing / Kartoffelstampf
17,50€

Schmorbraten vom Wildschwein-Nacken
Zweierlei von der Preiselbeere / Apfelfrotkraut / Balsamico-Trauben / Semmelknödeln
22,50€

Bei halben Portionen reduzieren wir um 3,00€
Beilagen-Änderung/-Umbestellungen berechnen wir mit 2,50€

Unsere Flaschenweine

freilich gibt's auch offene...

2014 Rücker Johannisberg Cuveé rot, trocken, 13 Vol% Weinbau Michael Kabey, Eisenfeld	o,75l	33,00€
2011 Spätburgunder Ortswein trocken, 13,5 Vol% ausgebaut nach französischem Vorbild im kleinen Holz Mediterran geprägter Stil, kein Mainstream, obschon vom Main... Öko-Weingut Rainer Zang, Nordheim/Main, Franken	o,75l	39,00€
2014 Vinolution -Gold- Cuveé trocken, 13,5 Vol% Weinhaus Peter Krichel, Ahrweiler, Ahr	o,75l	36,00€
2015 Tenuta Rapitalà Nero d'Avola trocken, 13,5Vol% Campo Reale, Sizilien	o,75l	31,00€
2015 Domaine Bassac Merlot, 13,5 Vol%, Bio-Wein Fam. Delhon, Languedoc-Roussillon, Frankreich	o,75l	30,00€