



Unsere „wilden“ Empfehlungen

Geschmorter Hirschbraten

in Wachholdersoße dazu hausgemachte Kartoffelklöße und Apfelrotkohl 17,50 €

Wir bitten höflich zu beachten:

Hirsch- oder Wildschweinbraten servieren wir tagesaktuell nach Angebot

Braten aus der Wildschweinkeule

dazu Rosenkohl mit Speck und hausgemachte Klöße 18,50 €

½ Ente, knusprig & saftig gebraten

mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfelrotkohl 19,50 €

Beilagen-Änderung wie Bratkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln zzgl. 2,50 €

Unsere besten Weine zu Ente & Wild:

Schwarzriesling QbA / trocken - BARRIQUE / 2016

Kräftiges Rubinrot, körperreich und fruchtig, zartaromatisches Burgunderaroma mit Fülle; komplexe Aromatik nach Kirsche, gepaart mit Vanille und Edelhölzern. Fein eingebundene BARRIQUE-Note.

19,50 € - 0,5 l Karaffe | 32,50 € - Flasche 0,75l

ANTIQUA / Spätburgunder Spätlese QbA / Badischer Winzerkeller / trocken

Zarte, feinfruchtige Aromen nach reifen Pflaumen, Himbeeren & Brombeeren.

Gehaltvoll im Geschmack, füllig & nachhaltig im Abgang

17,50 € - 0,5 l Karaffe | 26,50 € - Flasche 0,75l

Alfred
SCHLADERER
SCHWARZWÄLDER HAUSBRENNEREI

Ein köstlicher Tropfen zum krönenden Abschluss:

Die Feinen Milden

Ein Kompliment an den Moment – der natürlich milde Digestif

Milder Bergapfel | Milde Goldaprikose | Milde Williamsbirne 2 cl je 3,50 €