

Wildkarte

*Wir servieren Wild aus unseren heimischen Wäldern
vom Rand der Dübener Heide.*

*Für unsere Wildgerichte verwenden wir Wild,
welches überwiegend aus nachhaltiger,
heimischer Jagd stammt.*

*Wild- Geschnetzeltes in Sahnesoße mit frischen Champignons und
Herzoginkartoffeln, Preiselbeeren*

€ 18,90

Medaillons vom Rehrücken

mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse, Preiselbeeren

€ 24,90

Medaillons vom Rotwildrücken

mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse, Preiselbeeren

€ 24,90

Unsere Weinempfehlung für Sie:

Südafrika

Ja Mocha Pinotage (Western Cape) Rotwein trocken

Simonsvlei, Alc. 14% 0,2l € 8,30 | 0,75l € 28,90

alle Preise in Euro – inkl. Mehrwertsteuer

Es kann möglich sein, dass nicht immer das volle Sortiment an Wildspezialitäten zur Verfügung steht.

Zusatzstoffe

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 koffeinhaltig (nicht für Kinder, Schwangere und Stillende empfohlen)
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst
- Nr. 15 gentechnisch verändert

Allergene

- A Getreideprodukte (Glutenhaltig)
- B Fisch
- C Krebstiere
- D Schwefeldiooxide und Sulfite
- E Sellerie
- F Milch und Laktose
- G Sesamsamen
- H Nüsse
- I Eier
- J Lupinen
- K Senf
- L Soja
- M Weichtiere
- N Erdnüsse

Bei Fragen über Zusatzstoffe und Allergene in unserer Karte sprechen Sie bitte unser Serviceteam an.

alle Preise in Euro – inkl. Mehrwertsteuer

Es kann möglich sein, dass nicht immer das volle Sortiment an Wildspezialitäten zur Verfügung steht.