

Tasse Brühe vom Mastochsen

mit Eierstich, Einlage, Baguette

2,90 €

Tasse Räucheraalcreme

mit frischem Dill und Aal, Baguette

3,50 €

~ ~ ~

Gemischter Wildbratenteller

*von der Hirsch- und Wildschweinkeule mit Waldpilzsauce,
Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl, hausgemachte Semmelklöße*

14,50 €

Wildschweinbraten

*mit Backobstsoße, Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl,
hausgemachte Semmelklöße*

14,50 €

Wildpfanne „Jägerart“

*Wildgulasch in Wacholder-Sahnesoße, mit Stockschwämmchen
und Champignons, Apfelrotkohl, Preiselbeerbirne,
hausgemachte Spätzle*

13,40 €

Hasenkeule

*aus der Jagd von Folkert Folkens im Landkreis Wesermarsch
mit Apfelrotkohl, hausgemachte Kartoffelklöße, Sauce*

13,90 €

Oldenburger Grünkohl

*mit Kasseler, Kochwurst, Pinkel und Bauchspeck,
Bratkartoffeln*

12,50 €

Hirschbraten

*aus der Rotweinbeize, Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl,
hausgemachte Spätzle*

14,50 €

Geschmorte Gänsekeule auf Grünkohl

mit Gänsesoße, Salzkartoffeln

14,50 €

Geschmorte Gänsekeule auf Apfelrotkohl

mit Gänsesoße, hausgemachte Kartoffelklöße

15,50 €

Gänsebrust

auf Rote-Beetekohl, Gänsejus, hausgemachte Kartoffelklöße

16,50 €

Rebbraten

*mit Preiselbeerrahmsöße, Rote Beetekohl,
hausgemachte Spätzle*

19,80 €

Unsere Weinempfehlung zum Wild:

Spätburgunder

*Oberrotweil, Baden/Kaiserstuhl, trocken
süffig mit saftigem Abgang*

0,2 l 4,60 €

0,5 l 10,70 €

Garci Grande

*Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien
sonnenverwöhnt, kräftig, rund*

0,2 l 3,90 €

0,5 l 8,70 €