



# Wiederkehr des Wildes

Herbst. Wenn das Wild im Pfeffer liegt.

*Als Aperitif empfehlen wir...*

**ein Glas „Münsterländer Aperitif“**

*Walderdbeerlikör mit kleinen Erdbeeren mit Minze, Eis und Sekt aufgefüllt*

5,90 €

## Vorspeisen



**Waldpilz- Creme- Suppe „Hubertus“**  
*mit gehobeltem Bergkäse*

6,90 €

**Jägermeister „Leckerei“**

*Bunte Blattsalate mit warmen Pilzen, Nüssen und frischen Apfelspalten in Wallnusstraubendressing*

14,90 €

*Zu den Vorspeisen servieren wir Ihnen Baguette mit Kräuterbutter*





# Hauptgerichte



**Wildgulasch „Waidmanns Art“ im eigenem Saft gesotten  
mit Champignons und Pflaumen  
dazu reichen wir Butterspätzle und Apfelrotkohl**

22,90 €

**„Geschmorte Flugentenkeule“  
auf Orangensoße mit Wirsing-Gemüse  
und Schupfnudeln**

21,90 €

**Sauerbraten vom Hirschkalb „Schwarzwälder Art“ mit Schattenmorellen  
dazu reichen wir Apfelrotkohl und Kartoffelklöße**

25,90 €

**Saftiger Braten vom hiesigen Wildschwein  
mit Waldpizen an Wachholderrahmsöße  
dazu Speckrosenkohl und Thymiankartoffeln**

23,90 €

**Eine süße Verführung:**



**Nougat- Maronen-Parfait auf roten Beerenspiegel**

6,90 €

**Herrencreme mit Rum**

4,50 €

**Nuss-Amaretto-Creme**

4,50 €

**Warme Zimtpflaumen mit Vanillesöße und einer Kugel Walnusseis**

5,90 €



*Ein Jäger der nicht raucht und trinkt,  
und liebt und frohe Lieder singt  
und niemals spricht ein Wort Latein,  
das kann kein echter Jäger sein.*