

Regionaler Wildgenuss

unsere Spezialitäten der Saison



Vorspeisen

Feine Wildgoulaschsuppe

mit crème Fraiche Milch, Sellerie 7,90€

Bergische Wild-Essenz

mit Wild-Maultasche Sellerie, Weizen, Ei 7,90€

Wildes-Dreierlei

Wildgoulaschsuppe im Glas,
Wildpraline auf Preiselbeeren mit
Feldsalat & Kartoffelvinaigrette
Sellerie, Weizen, 1, 5, Ei 11,90€

Hauptgerichte

Offene Wildmaultasche

auf Kürbis-Zucchini-Nudeln mit
Herbstpilzen & Hollandaise Ei, Weizen 17,30€

Reh-Curry-Wurst

mit Champignons, gerösteten
Zwiebeln, Pommes frites & Blattsalat
Weizen Milch, 6 19,90€

Küchentipp

Bergisch-Wilder-Burger

mit gerösteten Zwiebeln an
Apfel-Weißkraut-Salat, Preiselbeer-
creme-Fraiche, Pfirsich &
Kürbis-Pommes Weizen Milch 1,5 17,90€

Wildragout

von Hirsch & Wildschwein mit
Champignons, Kartoffelklöße &
Apfelmus-Preiselbeeren 1, 5 24,90€

Weinempfehlung

2023 Mencia

Bodegas Vinedos Merayo, Spanien

Rebsorte: Mencia

0,25l 8,90€ 0,75l 25,50€

2019 Spätburgunder, trocken

Weingut Bercher, Baden

Rebsorte: Pinot Noir

0,25l 8,50€ 1,00l 33,00€

2022 Dornfelder

Weingut Peterhof, Rheinessen

Rebsorte: Dornfelder

0,25l 8,30€ 0,75l 24,50€

Wildschweinbraten

aus der Schwarzwildsuhle an
Wildrahmsauce, mit Herbstpilzen,
Apfelrotkohl & Kroketten Weizen, Milch 27,50€

Wildschweinschnitzel

mit Preiselbeeren, Kürbis-Pommes & Feldsalat Weizen, Milch, 1, 5, Ei 25,50€

Rehkeule „Baden Baden“

mit leichter Wildpfeffersauce an Champignons, Preiselbeer-Apfel, mit Herbstgemüse & Schupfnudeln Milch, Weizen, Ei, 1, 5 29,90€

Mariniertes Rehrückensteak

rosa gebraten mit Kräuterbutter, Herbstpilzen, Kürbis-Pommes & Feldsalat Milch 32,90€

Waidmannsheil

Knuspriges Wildschweinschnitzel & Wildschweinroularde auf Kartoffelpüree mit Preiselbeeren & Herbstgemüse Weizen, Milch, Ei, 1, 5 25,90€

Wildkombination

Hirschbraten und rosa gebratener Rehrücken auf Steinpilzen mit hausgemachten Kartoffel-Rote-Beete-Gnocchi **oder** Krokette Ei, Milch, Weizen 31,50€

Tagdpächter Platte

Etwas besonderes für zwei Personen

Rosa gebratener Rehrücken, Hirschbraten mit Steinpilzen & knuspriges Wildschweinschnitzel mit Preiselbeer-Pfirsich, Apfelrotkohl, Wildpfeffersauce & Krokette Weizen, Milch, Ei, 1, 5

58,90€ für zwei Personen 29,90€ für eine Person

ODER ALS WILDES-MENÜ mit Suppe und Dessert + 6,00€ pro Person



Gut zu wissen - Wild & Wein

„Wildgerichte entfalten ihr volles Aroma im Zusammenspiel mit dem richtigen Wein. Unsere ausgewählten Rotweine harmonieren mit den feinen Nuancen von Hirsch, Reh und Wildschwein. Für ein Genusserebnis, das Gaumen und Sinne gleichermaßen verwöhnt.“