# Wild auf Wild

## SUPPE

### Vehrter Festtagssuppe 6,2

Rindfleischsuppe I Eierstich I Fleischklösschen I
Muschelnudeln I Möhren- und Selleriestreifen

### Wildconsommé 7,5

Maultaschen

## SALAT

### Kleiner, bunter Salatteller 6,5

Körner I Croutons I Hausdressing

### Großer, bunter Salatteller

Körner I Croutons I Haausdressing I Hokkaidokürbis I
Hirschschinken

### Vegetarischer Salatteller

Hokkaidokürbis I Körner I Croutons I Hausdressing

---

## WILD AUF WILD - MENU FÜR 2 PERSONEN

Aperitif Quittenpunsch Spritz

Wildconsommé I Maultaschen

Medaillons von Hirsch und Wildschwein I Wildbratwurst

Speck-Rosenkohl I Bratkartoffeln I gebackener,
geräucherter Wildschinken I Cranberry-Chutney

Vanilleeis I Karamellkirschen

Preis für 2 Personen inkl. Aperitif 90€

---

# Wild auf Wild

## Hirschragout 23

Apfel-Rotkohl I PreiselbeerBirne I Spätzle

## Hirschbraten “Heiners Art” 28

Pfifferlingrahmsoße I Apfel-Rotkohl I Speckknödel I PreiselbeerBirne

## 1/2 ofenfrische Hofente mit krosser Haut 28

(ohne Knochen) I Orangen-Thymiansoße I Apfel-Rotkohl I Kartoffelplätzchen

## ¼ ofenfrische Hofente und Hirschbraten “Heiners Art” 28

Zweierlei Soßen I Speck-Rosenkohl I Kartoffelrösti

## Kortlükes-Wild-Pfanne 32

Medaillons von Hirsch & Wildschwein I Wildbratwurst I Speck-Rosenkohl I Bratkartoffeln I gebackener, geräucherter Wildschinken I Cranberry-Chutney

## Hirschrückenmedaillons Preiselbeersoße 33

Speck-Rosenkohl I Kartoffelplätzchen

## Wild Burger “Baden Baden” 25

Wildpatty I Rotkohlsalat I Zwiebel-Marmelade I Bacon I Preiselbeer-Dip I Rösti I PreiselbeerBirne

## Wildbratwurst 22

Kartoffel-Kürbis-Stampf I Schmorzwiebeln I Preiselbeersoße

---

## WILDBRETPLATTE AB 2 PERSONEN

Braten & Medaillons vom Hirsch I Entenbraten I hausgemachte Wildbratwurst I gebratene Waldpilze I Pfifferlingrahmsoße I Apfel-Rotkohl I Speck-Rosenkohl I Spätzle I Knödel I PreiselbeerBirne

Preis pro Person 38

---

# Klassiker

## SCHNITZEL VON SCHWEIN, PUTE ODER VEGAN AUF WEIZENBASIS

“Wiener Art” 19,9/21,9

“Ungarische Paprikasoße”, vegan 21,5/23,5

“Champignonrahmsoße”, vegetarisch 21,5/23,5

ZU diesen Gerichten können Sie aus folgenden Beilagen wählen:
Pommes frites I Bratkartoffeln I Kartoffelplätzchen I Kroketten

Preis Schwein&Vegan/Pute

## VEGETARISCH

### Gemüse-Lasagne 15

Tomatensoße I Käse überbacken I Beilagensalat

### Zweierlei Schnitzel 21.5

Süßkartoffel-Rukkola-Schnitte I Schnitzel auf Weizenbasis I Hollandaise I Pommes frites

### Zweierlei Knödel 16,5

Spinatknödel I Rote Beete Knödel I Zwiebellauch-Tomaten-Sud I Beilagensalat

## KLASSIKER DES HAUSES

### Medaillons vom Schwein 17,5 oder von der Putenbrust 19,5

frische, gebratene Champignons I Käse überbacken I Kroketten

### Rinderrouladen “Hausfrauen Art” 26

gefüllt mit Speck I Zwiebeln I Gurke I Senf I Schmorsoße I Apfel-Rotkohl I Kartoffeln in der Schale

### Zungenragout in Madeirasoße 23

Champignons I Fleischklösschen I Kartoffeln in der Schale

### Medaillons vom Schwein 23 oder von der Pute 25

Champignonrahmsoße I Kroketten I Beilagensalat

# Deftiger Oldenburger Grünkohl

## AB MITTE NOVEMBER

Tellergericht Grünkohl I Bratkartoffeln I Senf 18,5

Mit einer Fleischbeilage nach Wahl
Saftiger Kasselernackenbraten I hausgemachte
Wildbratwurst I geräucherte Mettwurst

mit allem Drum & Dran 24,5

## GRÜNKOHL-MENÜ ODER BUFFET ZUM SATTESSEN

Vehrter Festtagssuppe am Tisch serviert

Grünkohl mit saftigem Kasselernackenbraten,
hausgemachter Wildbratwurst, geräucherter
& frischer Mettwurst I Bratkartoffeln I Senf

Vanille-Eis mit heißen Karamellkirschen

5-9 Pers 39,9 ab 10 Pers 37,9
ab 20 Pers als Buffet

