

Spécialités



Hors d'oeuvres

Jäger Vorspeise:

32.00

*Wildschweinschinken, Wildsalami, getrocknetes Wildbret-Fleisch
- und Wildbret-Terrine, serviert mit süß-saurem Gemüse*

Great Hunter's Mix:

*Wild boar ham, venison salami, dried venison meat,
and venison terrine, served with sweet and sour vegetables*

Wildterrine mit Waldorfsalat und Johannisbeermarmelade

24.00

Venison terrine with Waldorf salad and currant jam

Carpaccio aus mariniertem Hirschfleisch mit glasierten Kastanien

26.00

Marinated venison carpaccio with glazed chestnuts

Piemontesisches Kaninchen

24.00

- Kaninchen in Öl gewürzt mit Knoblauch und Kräutern -

Piedmontese rabbit

- rabbit in oil flavored with garlic and herbs -

Premiers plats

Kürbis-Kartoffel-Gnocchi mit Valdostana-Fondue und Steinpilzen 26.00

Pumpkin and potato gnocchi with Valdostana fondue and porcini mushrooms

Pappardelle mit Wildschwein-Kastanien-Sauce 26.00

Pappardelle with wild boar and chestnuts sauce

Spaghetti alla Carbonara aus Meer und Queller 32.00

Spaghetti alla Carbonara of sea and glasswort

Viande et poisson

Rehrücken Baden-Baden mit seinen traditionellen Beilagen Min. 2 Pers. P.P. 62.00

Roe saddle Baden Baden style with traditional side dishes

Reh-Medaillons „Mirza“ mit Herbstbeilagen 42.00

“Mirza” venison medallions served with autumnal side dishes

Jugged Hirsch Bisse mit Spätzli sautierten in Butter 36.00

Jugged venison bites with spätzli sautéed in butter

San Pietrofilet paniert mit Orangenduft 39.00

mit Büffelmozzarella "Stracciatella" und frischem Spinat

Fillet of San Pietro breaded with orange scent

with buffalo mozzarella Stracciatella" and fresh spinach