



KLEINIGKEIT

Rote Bete-Carpaccio
mit Wasabicreme
und gebratener Wachtelbrust
14,50

Feldsalat mit Kürbis-Chutney
und Filet vom Hasenrücken
14,50

Sülze von Maronenpilzen
und Hirschfilet
mit Wildkräutersalat
13,50

Getrüffeltes Rehleberparfait
mit karamellisiertem Apfel
und Johannisbeersauce
13,50

SUPPE

Muskat-Kürbissuppe
mit gerösteten Kürbiskernen
7,50

Wildkraftbrühe mit Gemüseperlen
und Rehnocken
8,50

Suppe von Pfifferlingen mit Kerbelrahm
8,50

WILD

aus umliegenden Wäldern

Mit Pistazien gefülltes Perlhuhn
Rosmarinsauce, Wurzelgemüse
und Nusskartoffeln
26,00

Hasenrücken auf Quittensauce
Rosenkohl und Pastinakenpüree
27,00

Geschmorte Hasenkeule
Wacholdersauce, Esskastanien
Rotkohl und Kartoffelklöße
23,00

Rehrücken am Stück gebraten
Cognacsauce, Pfifferlingen
Spätzle und Cranberry-Apfel
34,00

Rückensteaks vom Damhirsch
mit Walnusskruste
Rosenkohl und Kartoffel-Kroketten
27,50

Hirschroulade mit Waldpilzfüllung
Speckwirsing, Kartoffel-Kroketten
und Preiselbeerbirne
24,50

DESSERT

Mohn-Panna cotta
mit Brombeerkompott
und Walnusseis
8,50

Pflaumen-Crumble
mit flüssiger Ingwer-Sahne
und Vanilleeis
8,00

Haselnussflammeri
mit Zwetschgenkompott
8,50

Gebrannte Crème
von Kaffee und Schokolade
mit gesalzenem Toffee-Eis
9,50

Halbgefrorenes von Rosmarin und Mascarpone
mit Cassis-Birnenfächer und Mandelkrokant
9,50



VEGETARISCHES MENÜ

Rote Bete-Carpaccio
mit karamellisiertem Schafskäse

* * *

Muskat-Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen

* * *

Maronenpilze in Kräuterrahm
mit Petersilienwurzelpüree

* * *

Gebrannte Crème von Kaffee und Schokolade
mit gesalzenem Toffee-Eis

41,00

KLEINES WILDMENÜ

Wildkraftbrühe mit Gemüseperlen
und Rehnocken

* * *

Geschmorte Hasenkeule
Wacholdersauce, Esskastanien
Rotkohl und Kartoffelklöße

* * *

Mohn-Panna cotta mit Brombeerkompott
und Walnusseis

34,50

BÖSE-WILDMENÜ

Getrüffeltes Rehleberparfait
mit karamellisierten Apfel
und Johannisbeersauce

* * *

Suppe von Pfifferlingen mit Kerbelrahm

* * *

Rückensteaks vom Damhirsch mit Walnussskruste
Rosenkohl und Kartoffel-Kroketten

* * *

Pflaumen-Crumble
mit flüssiger Ingwer-Sahne und Vanilleeis

51,00



KLASSIK KARTE

SALATE

Landhaussalat mit

Sprossen und Sonnenblumenkernen	9,50
Gebeiztem Lachs und Dillrahm	14,00
Schweinefiletscheiben und Knoblauchrahm	14,00

SUPPEN

Sietländer Hochzeitssuppe
mit Fleisch- und Gemüseeinlage
7,50

Bederkesaer Räucheraalsuppe
9,50

FISCH & FLEISCH

Sietländer Wurst- und Schinkenplatte
mit Landbrot und Butter
14,50

Paniertes Schnitzel
vom Strohschweinrücken
Pommes Frites und Salatteller
19,50

Nordsee-Schollenfilets
in Speckbutter gebraten
Petersilienkartoffeln und Gurkensalat
21,50

Rumpsteak vom Sietländer Weiderind
mit Kräuterbutter
Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln
(200g) 25,50
(300g) 34,00

Zanderfilet
kross auf der Haut gebraten
Kirschtomaten- Lauchgemüse
und Nusskartoffeln
24,50

Schweinskopfsülze
mit Bratkartoffeln, Remouladensauce
und Salatstrauß
14,50

Rehragout aus heimischer Jagd
mit Pfifferlingen, Spätzle
und Blattsalat in Preiselbeerrahm
19,00



Apéritif

Prima Rosa Pinot Noir Sekt, trocken Weingut Brogsitter, Ahr	0,1	€ 7,20
--	-----	--------

Spannende Weissweine zu unseren Wildgerichten im offenen Ausschank

2016er Müllheimer Reggenhag	0,75 l	€ 33,00
Chardonnay Kabinett, trocken	0,2 l	€ 8,80
Weingut Dörflinger, Baden	0,1 l	€ 4,90

2015er Pfefferer Goldmuskateller	0,75 l	€ 29,50
Kellerei Schreckbichl	0,2 l	€ 7,80
Südtirol	0,1 l	€ 4,40

2015er Iphöfer Scheurebe, trocken	0,75 l	€ 31,00
Weingut Hans Wirsching, Iphofen	0,2 l	€ 8,00
Franken	0,1 l	€ 4,50

Volle Rotweine zu unseren Wildgerichten

2011er Torremilanos D.D.O.	0,375 l	€ 24,00
Ribera del Duero	0,2 l	€ 12,50
Finca Torremilanos, Spanien	0,1 l	€ 6,90

2009er Lafoa Cabernet Sauvignon – Barrique Ausbau	0,75 l	€ 68,00
Kellerei Schreckbichl	0,2 l	€ 18,10
Südtirol	0,1 l	€ 9,50

Süßweine zum Rehleberparfait, Dessert oder Käse

2018er Britzinger Sonnhole Gewürztraminer Beerenauslese Weingut Britzingen, Goldmedaille Bundesweinprämierung	5 cl	€ 7,20
---	------	--------

2003er Ortenberger Schlossberg Ortenauer Spätburgunder Beerenauslese Weingut Schloß Ortenberg, Baden	5 cl	€ 7,20
--	------	--------

4 Sorten Edelkäse mit Feigensenf
 Walnüssen und Dörripflaumen
 9,50

EIS-SPEZIALITÄTEN

Portion gemischtes Eis	
(3 Kugeln)	5,80
(5 Kugeln)	8,00
dazu Schlagsahne	0,70
Eiskaffee - 2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne	5,10
Eisschokolade – 2 Kugel Vanilleeis mit Sahne	5,10
Sektbecher 3 Kugeln Zitroneneis mit Bösehof - Sekt	7,20
Krokantbecher 1 Kugel Vanille, Schoko und Pistazie Krokant, Karamellsauce und Sahne	7,20
Baileys Cup 2 Kugeln Pistazie, 1 Kugel Schoko Sahne und Baileys	7,20
Süße Sünde 1 Kugel Vanille, 2 Kugeln Stracciatella Kirschen, Eierlikör und Sahne	7,50
Kinderbecher 1 Kugel Vanille, Erdbeere, Smarties und Sahne	4,20

Kleine Käseauswahl

4 Sorten Edlkäse
mit Feigensenf und Nüssen
9,50

DESSERT

Mohn-Panna cotta mit Brombeerkompott und Walnusseis	8,50
Pflaumen-Crumble mit flüssiger Ingwer-Sahne und Vanilleeis	8,00
Haselnussflammeri mit Zwetschgenkompott	8,50
Gebrannte Crème von Kaffee und Schokolade mit gesalzenem Toffee-Eis	9,50
Halbgefrorenes von Rosmarin und Mascarpone mit Cassis-Birnenfächer und Mandelkrokant	9,50

...und nach dem Essen unsere Kaffeespezialitäten:

Espresso	2,80
Cappuccino oder Chociatto	3,10
Latte Macchiato	3,10
Frisch gebrühter Schümli-Kaffee	2,80
Große Tasse Milchkaffee	3,40
Tasse Filterkaffee	2,80
Irish Coffee (Kaffee mit irischem Whiskey)	5,20
Pharisäer (Kaffee mit Rum)	5,20
Tasse heiße Schokolade mit Sahne	3,30