



# GIBIER WILD

## NOS SUGGESTIONS

### ENTRÉE

Croquette au ragoût de gibier de nos forêts,  
sauce moutarde, airelles et garnitures

**1P 9.50€ / 2P 18.10€**

Terrine de chevreuil artisanale,  
chutney ananas/gingembre et toast de pain  
brioché

**16.90€**

### PLAT

Civet de marcassin façon « Grand-Mère »,  
fruits et légumes de saison, frites

**27,50€**

Pavé de biche rôti, sauce « Fine Champagne »  
aux airelles, palets de pommes Amandine,  
garnitures saisonnières

**36,60€**

## UNSERE EMPFEHLUNGEN

### VORSPEISE

Kroketten mit Ragout aus Wild aus unseren  
heimischen Wäldern, Senfsauce, Preiselbeeren  
und Beilagen

**1P 9.50€ / 2P 18.10€**

Hausgemachte Rehterrine, Ananas-Ingwer-  
Chutney und Toast aus Briochebrot

**16.90€**

### HAUPTGERICHT

Wildschweinragout nach « Großmutter's Art »,  
saisonale Früchte und Gemüse, Pommes frites

**27,50€**

Gebratenes Hirschsteak,  
« Fine Champagne » Preiselbeersauce,  
Amandine-Kartoffeltaler, saisonale Beilagen

**36,60€**