

Wild aus dem Arnsberger Forst

	€
Braten aus der Rehkeule	26,90
Wacholdersauce, Birnenkompott mit Preiselbeeren, Spätzle	
Ragout vom Wildschwein	22,90
Ingwer, Curry, Salat, Semmelknödel	
Unsere Weinempfehlung zum Wild:	Karaffe 0,2l
2012/2013 Spätburgunder - Rotwein - Sonett	8,20
kompakter Körper, zartwürzige Nuancen Weingut Joachim Heger - Baden - trocken	

Gänsezeit im Rodelhaus

Geschmorte Gänsebrust aus dem Ofen	24,90
karamellierte Orangensauce, Honig, Balsamico, Apfelspalten	
Geschmorte Gänsekeule aus dem Ofen	23,90
karamellierte Orangensauce, Honig, Balsamico, Apfelspalten	
inkl. Beilagen zur Wahl:	
- Rotkohl oder Rosenkohl - Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln	
Unsere Weinempfehlung zur Gans:	Karaffe 0,2l
2013 Côtes du Rhône - Rouge AOC E. Guigal	7,90
feines, würziges Bukett, zarte Kirscharomen, harmonisch Château d'Ampuis - Rhône - trocken	