



„Wilde Zeiten in der „Trompete“

Zart geschmortes Rehragout „Diana“,

im eigenen Saft, mit Creme fraîche verfeinert. Dazu servieren wir Ihnen geröstete Champignons und Apfelmus mit Preiselbeeren, sowie Spätzle

18.50 €

Hausgemachter Wildschweinbraten „Hubertus“,

in Wildrahmsauce garniert mit gerösteten Champignons. Dazu servieren wir Ihnen Spätzle und Apfelmus mit Preiselbeeren

18.80 €

Medaillons vom Wildschweinrücken „Westfälische Art“

serviert auf Pilzragout in Rahm, dazu reichen wir Ihnen Kroketten und hauseingelegte Rotweinpflaumen

19.50 €

Zart rosa gebratene „Barbarie-Entenbrust“

serviert an Orangen-Grand-Manier-Sauce mit sautierten Honigmöhren und Kroketten

19.90 €