



<b>Rahmsuppe vom Steinpilz</b> <i>mit Thymian und Sahnehaube</i>	<b>€ 4,80</b>
---	---------------

**Feines Fasänenbrüstchen** € 18,80  
auf der Haut gebraten,  
gedämpftes Weinkraut und Schupfnudeln

**Zarte Medaillons vom Wildschweinfilet** € 18,50  
auf Kartoffel-Maronenpuffer  
mit Kräuterseitlingen und Rosenkohl

**Wildschweinbraten „Winzer Art“** € 14,80  
in Traubenmost-Soße,  
hausgemachtes Rotkraut und Kartoffelkloß

**„Großes Halali“** € 23,80  
Gebratenes vom Hirsch, Wildschwein und Fasan  
auf milder Feigensenfsoße,  
Speckrosenkohl und Serviettenknödel

**„Jagdherrenspeiß“**

**€ 21,80**

Kleine Steak`s vom Hirschrücken am Speiß gebraten,  
mit Gewürzweinkirschen,  
Mandelbroccoli und Kartoffelkrusteln

**ZUM ABSCHLUSS EMPFEHLEN WIR**

**Zimt-Zwetschgen-Eis**

**€ 5,20**

mit Kompott und Glühweinsöße,  
Sahnehaube

ODER

**EIN DIGESTIF**

**2cl**

**€ 5,50**

*aus dem Hause ALDE GOTT-Sasbachwalden  
EXKLUSIV – GOLD SERIE  
Waldhimbeergeist, Williams-Birnen-Brand,  
Mirabellenwasser, Obstbrand*



**HAUS AM RHEIN**

*Ihr Zuhause in Bonn-Beuel*