



## **Unsere Aperitif- Empfehlung**

Prosecco mit Birne  
5,00€

Havelwasser- Weißwein mit Birnensaft  
6,50€

Aperol Spritz  
6,50€

## **Vorspeisen**

Rahmsuppe vom Havelländer Wild mit Ravioli  
7,50€

Wild- Würzfleisch- Pastete an Wild Preiselbeer- Birnensalat  
13,50€



## Hauptspeisen

Gebratene Kalbsleber „Ribbecker Art“ mit sautierten Birnen,  
ausgebackenen Zwiebeln und Kartoffelpüree

18,50€

Lachsfilet auf Tagliatelle, in Birnen- Lauch- Rahmsauce

25,50€

Wildragout an Butterspätzle und einer Preiselbeerbirne

19,90€

Rosa gebratener Hirschrücken auf getrüffeltem Rahmwirsing,  
dazu Pastinaken- Kartoffelpüree und einer Preiselbeerjus

31,00€

Rinderroulade mit Birnen- Rotkohl und Salzkartoffeln

19,00€

Falafel Bällchen auf Humus, dazu Wildkräutersalat und eine  
Pflaumenglace

15,10€

### **Unsere Weinempfehlung zur Wild Zeit**

Rot und Wild

Vom Winzer Christian Hirsch

Württemberg

0,2l 6,50€



## Dessert

Birneneisbecher  
Frisches Birnenkompott mit drei Kugeln Eis und Sahne  
8,50€

Birnenbauernkuchen  
mit Vanilleeis und Sahne  
8,50€

## Birne hochprozentig

Ribbecker Birnenbrand 40%vol.  
2cl 5,00€

Ribbecker Birnenlikör 36%vol.  
2cl 5,00€