



CLUBRESTAURANT
AM WANNSEE
— im MYCvD —

WACHHOLDERSCHINKEN v. HIRSCH

(Eigene Herstellung u. Hausgeräuchert)
an frischem Salat (nicht immer im Angebot)
VS 10,90 € - HS 14,90 €

GESCHMORTE WILDSCHWEINKEULE

mit Thüringer Klößen und Speckbohnen
16,90 €

GESCHMORTE HIRSCHKEULE

mit Thüringer Klößen und Speckbohnen
18,90 €

EDEL HIRSCHGULASCH

mit Kartoffel-Kürbis-Stampf und Speckbohnen
16,90 €

STEAK v. Hirschrücken

mit Rosmarinkartoffeln
und karamellisierten Rote Beete
28,50 €

Der Wein zum Wild

Château Brejou * AOC trocken

Domaine: M. Sottana / Gironde - Bordeaux

Das mannigfaltige, intensive Bukett mit Noten von schwarzem Pfeffer, Lakritze
und roten Früchten und der reiche und elegante Geschmack betören die Sinne.

0,2l 7,50 € 0,75l 27,50 €

Eine Spezialität für Weinkenner

Spanien – Tempranillo 2007

Ein trockener Rotwein von dichter, purpurroter Farbe.
Bezauberndes Bouquet mit Noten von Gewürzen,
Lavendel und Schwarzkirsche.

Am Gaumen voluminös und vielschichtig, mit würzigen
Schwarzen Beerenfrüchten und einer großzügigen Struktur.
(5 Monate Ausbau in kleinen Holzfässern)

0,75l – 37,50 €