



CLUBRESTAURANT
AM WANNSEE
— im MYCvD —

WACHHOLDERSCHINKEN v. HIRSCH

(Eigene Herstellung u. Hausgeräuchert)
frischem Salat
VS 11,90 € - HS 14,90 €
(CP 10,71€ - CP 13,41 €)

GESCHMORTE WILDSCHWEINKEULE

Kartoffel-Kürbis-Stampf | Speckbohnen
17,90 € (CP 16,11 €)

GESCHMORTE HIRSCHKEULE

Kartoffel-Kürbis-Stampf | Speckbohnen
19,90 € (CP 17,91 €)

EDEL HIRSCHGULASCH

Gebratene Serviettenknödel | Speckbohnen
16,90 € (CP 15,21 €)

HIRSCHRÜCKENSTEAK

Rosmarinkartoffeln | karamellisierten Rote Beete
27,50 € (CP 24,75 €)

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 €