



DIE SÄGE
Lokal



WILDMENÜ

6. bis 10. November 2019

Feldsalat

Kartoffeldressing / geräucherte Entenbrust / karamellierte Ananas // 9,90

Hirschrücken

Preiselbeerjus / Wildbrokkoli / Süßkartoffelpüree // 30,00

Apfel Crumble

Tonkabohneneis / Mandelhippe // 8,90

3-Gänge-Menü 48,00

Weinempfehlung

2017 Spätburgunder „Holzfass gereift“

Qualitätswein trocken / Weingut Köbelin / Kaiserstuhl, Baden

0,1 l // 4,10 • 0,2 l // 8,00 • 0,75 l // 30,50





DIE SÄGE
Lokal

Sankt Martin Woche

13. bis 17. November 2019

Menü

Entenconsommé

Gänseklein / Schnittlauch-Öl // 8,50

Martinsgans

Kartoffelklöße / Rotkraut / Butterbrösel // 31,50

Johannisbeermousse

Kürbiskernschaum / Tonkabohnen-Streusel // 8,90

3-Gänge-Menü 48,00



auf
Vorbestellung
ab 4
Personen

ganze Martinsgans

Martinsgans // 125,00

Beilagen pro Person // 8,90

Weinempfehlung

2017 Zweigelt Privat

Qualitätswein trocken / Weingut Sailer / Ried Schafberg, Österreich

0,1 l // 3,80 • 0,2 l // 7,40 • 0,75 l // 27,00



Alle Preise verstehen sich in Euro
inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 %.