ZUM
DOPPE
TRADITIONSGASTHOF

Herbst und Wild-Zeit beim Doppe

Pilzcremesuppe mit Parmesan-Thymian-Crunch
7,50 €

Kürbis-Gnocchi mit Birne, rote Zwiebel und Beilagensalat
15,00 €

Pinsa (gebackener Pizzateig) **mit Wildschinken,**
Feldsalat in Himbeervinaigrette,
Kirschtomaten und Parmesan
15,50 €

Wildes Taco Dreierlei
1. **Wildschwein-BBQ** mit Salat und Cheddar-Käse
2. **Süßer Hirsch** mit Preiselbeeren und Salat
3. **Fruchtige Gans** mit Ananas-Chili-Salsa
dazu Limetten Schmand und Potato Dippers
18,50 €

Wildburger vom regionalen Wild
im Brioche-Brötchen serviert, mit Preiselbeersenf,
Salat, Tomaten, Gewürzgurken,
Zwiebeln und Cheddar-Käse, dazu Pommes Frites
20,50 €

Schnitzel vom Wildschwein mit Preiselbeeren und Butterpilze, dazu Pommes
19,50 €

Wildragout mit Kartoffelgratin, Pflaumen und Salat
20,50 €

Wildschweinfilet „Hubertus“ im Ganzen gebraten, Pilzrahmsauce, dazu Wirsinggemüse mit Speck und Bratkartoffeln
22,50 €

Medaillons vom Reh mit Bacon umwickelt, dazu Kräuterbutter, Rahmwirsing und Bratkartoffeln
28,50 €

„Martinsgans“
Gänsekeule mit eigener Sauce auf Rotkohl, dazu Kartoffelgratin
20,50 €

Dessert

Hausgemachter **Apfelkuchen** mit Zimteis und Kirschkompott
6,50 €