

Foto: Fotolia/rudall30

Unsere Wein-Empfehlung

Petit Maitre
Rotwein-Cuvée
trocken
Weingut Margaretenhof
Schwabenheim/Rheinhessen

0,2 l 7,70 €
0,75 l Flasche 27,90 €



Foto: Fotolia/ Marius Graf

Cremige Suppe vom Hokkaido Kürbis 6,80 €
mit Kernöl und Kürbiskernen

Zwei Wildschwein-Bratwürste [8] 18,40 €
Rahmpilze · Apfelrotkohl · Kartoffelstampf g)

Medaillons vom Wildschweinrücken 24,60 €
Balsamico-Jus · Rosenkohl · Dauphin-Kartoffeln a) c) g)

Wildgulasch 19,90 €
Waldpilze · Rosenkohl · Butterspätzle a) c) g)

Hirschbraten „Baden-Baden“ 25,80 €
Preiselbeersoße · Apfelrotkohl · Hausgemachte Kartoffelknödel a) c) g)

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Natriumcarbonat/Backtriebmittel, 5 = mit Stabilisatoren, 8 = mit Phosphat

Allergene: a = Glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Sojabohnen, g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, J = Senf, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid/Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere

SonntagsBrunch bei Fricke 29. November 2026 und 28. Februar 2027



Reichhaltiges Frühstücksbuffet, kalte Vorspeisen, frische Salate und drei warme Hauptgänge mit Beilagen sowie italienisches Eis und leckere Desserts. Inklusive Begrüßungssekt, Orangensaft, Apfelsaft, Mineralwasser, Hauswein (rot/weiß), Fassbier und Filterkaffee sowie eine Auswahl erlesener Teesorten.

pro Person **39,50 €**

(Kinder bis 6 Jahre frei; von 7 bis 14 Jahre 2,00 € pro Lebensjahr)