

GERNE ALS VORSPEISE

VORSPEISENSALAT	6,00
Balsamico-Dressing/ marinierte Rohkost / Gurke / Tomate / Radieschen/ rösche Brotwürfel	
RINDER-CARPACCIO	11,90
Mit Tessiner Feigensenf mariniert / Salatstrauß	
<i>Cuveè M Feinherb, Weinhaus Meßmer, Burrweiler</i>	0,1 l 4,90
FEIGE, ORIENTALISCHE WÜRZE & ZIEGENFRISCHKÄSE	9,80
Cous Cous / Kürbisgel	
KÜRBISCREMESUPPE MIT CURRY-AROMEN	6,00
Kürbiskern-Nockeln	
ANTI PASTI AUF DER ETAGERER SERVIERT	11,80
Kleine Auswahl von marinierten Gemüsen / diverse mediterrane Salate	

ALLERLEI UM'S GEMÜSE

BOWL ITALIAN STYLE ^(3,4)	11,80
mediterranes Gemüse/ Oliven ⁽³⁾ / gehobelter Parmesan /Blattsalat	
Büffel-Mozzarella / Rösche Brotwürfel	
mit gebratenem Fisch	zzgl. 3,80
„RISOTTO“ VON FREGULA SARDI (PASTA)	11,80
mit Kürbis/ herbstlichen Pilzen / Confiertes-Tomaten	
PIFFERLINGE IN RAHM	16,90
Handgerollte Schneebällchen / Beilagensalat	

IMMER WIEDER GERNE

DONAU WELSILET	22,90
„Risotto“ von Fregula Sarde mit Kürbis & Kräutersaitling	
Riesling „vom Lös“ / Weingut Stern, Hochstadt	0,1 l 4,90
BOLD´S 1880-BURGER	14,00
Klassisch gegrilltes Rindfleisch mit hausgemachter Bone Sucking Sauce, Bacon/ Spiegelei, / Cheddar, /Tomaten / Salat / dazu pommes frites	
SENIOR CHEF´S „KASTANIEN“-SAUMAGEN	14,90
Sauerkraut / Bratenjus / Kartoffel-Speckgeröstel	
Jaköbsche, Das Kellerbier nach Jakob Seitz im 0,33 l Stiefelchen	2,60
SCHWEINESCHNITZEL IN KÜRBISKERN-PANIERUNG	13,90
gebratene Herbstpilze mit Kürbis/ Kartoffel-Speckgeröstel	
RINDERRÜCKENSTEAK – Pfefferrahmsauce-	23,80
Kartoffel-Speckgeröstel / Beilagensalat	

AUS DEM PARMESANLAIB

TAGLIARINI –FEINE BANDNUDELN-	15,90
IM PARMESANLAIB GESCHWENKT als Vorspeise	8,00
mit Pfifferlingen in Rahm	

Bold's

AUS HEIMISCHER JAGD
VON UNSEREM JÄGER FREDERIK WEBER
AUS CLAUSER JAGD

KLARE WILDBOUILLON 6,00
Wild-Markklößchen

WILD-PFIFFERLING-TERRINE 11,90
Kürbismousse- und Süppchen / Herbstlicher Salat

HIRSCHLEBER IM KÜRBISKERN-BRÖSELMANTEL GEBRATEN 15,90
Gewürzkirschen / Selleriepüree

WILDRAGOUT VON REH UND HIRSCH 18,60
Pilze/ Kastanien / Selleriepüree / handgerollte Schneebällchen

HIRSCHBRATEN IN WACHOLDERSAUCE 20,80
Selleriepüree / Pilze / Schneebällchen

Dürkheimer Feuerberg St. Laurent trocken / WG Gebr. Bart, Bad Dürkheim 0,1 l 4,00

HIRSCHSTEAK 24,90
Pfifferlinge / Preiselbeeren / Schneebällchen

REHRÜCKEN 26,90
„Risotto“ von Fregula Sarde mit Kürbis & Kräutersaitling

WEIN TIP ZUM WILD
2016 CUVÉE ZEPHYR ROTWEIN TROCKEN
Ein 3 Sterne Wein
Aus dem Weingut Stern, Hochstadt
0,1 L 5,20 0,25 L 9,80

DESSERT

EIS & HEIß Geister Mini-Cappuccino mit einem Espresso	4,50
ZWEIERLEI SORBET & SEKT Zwei Kugeln Sorbet aufgegossen mit Winzersekt	6,00
CRÉME TONKA & PISTAZIE Gebrannte Crème / Tonkabohne / Pistazieneis	7,50
GEEISTER CAPPUCINO halbgefrorene Eisspezialität mit Kaffeearomen	4,50
SÜßES DUO Gebrannte Crème / Sorbet	4,00

SEHR GEEHRTE GÄSTE,
AUFGRUND DER NEUEN GESETZLICH VORGESCHRIEBENEN WÖCHENTLICHEN
HÖCHSTARBEITSZEIT DÜRFEN AUCH UNSERE MITARBEITER IN DER GASTRONOMIE
NICHT MEHR LÄNGER ALS 40 STD. ARBEITEN.

DAHER UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN IM RESTAURANT:
11 UHR BIS 14UHR / 17 UHR BIS 22 UHR