

Wildwochen

14. Oktober - 5. November 2017

Vorspeisen

Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing, karamellisierten Nüssen, mariniertem Ziegenkäse und Rehschinken 12,80 €

Gebratene Gänseleber
Wildkäutersalat mit Himbeervinaigrette und Birnenchutney 14,80 €

Suppen

Klare Steinpilzbrühe mit Wurzelgemüse und Wildklößchen 6,50 €

Kürbiscremesuppe mit Kernen und gebratener Wachtelbrust 6,80 €

Hauptgerichte

Rehragout zart geschmort mit Mandel-Brokkoli, Serviettenknödeln und Preiselbeer-Birne 16,20 €

Sauerbraten vom Wildschwein
mit Speck-Wirsing und Haselnusspätzle 17,80 €

Brust und Keule von der Wildente mit Beifußsauce
an Gewürzrotkohl und geschmälzten Kartoffelknödeln 19,80 €

Hasenkeule mit Pilzrahmsauce,
Kürbisgemüse und Petersilienwurzelpüree 21,80 €

Rosa gebratenes Hirschrückenfilet
mit Preiselbeersauce an Süßkartoffel-Mousseline,
gelben Rüben und Haselnusspätzle 26,80 €

Dessert

Karamell-Birne mit Walnusseis und Zimtschaum 7,20 €

