

Wildwochen

13. Oktober – 4. November 2018

Vorspeisen

Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing
gebratenen Pilzen und karamellisierten Nüssen 9,80 €

Schinken vom heimischen Reh in Apfelvinaigrette
mit eingelegten Perlzwiebeln 13,80 €

Suppen

Steinpilzessenz mit Pilzravioli 6,80 €

Schaumsuppe vom Butternusskürbis mit Enten-Croustillant 7,20 €

Hauptgerichte

Wildragout in Lemberger geschmort
mit Mandelspätzle und Preiselbeerbirne 16,20 €

Sauerbraten vom Wildschwein „rosa gebraten“
mit gefüllten Wirsingköpfchen und Pommes Mousseline 19,80 €

Wildhasenrücken im Speckmantel mit Senfsaatsauce
Aniskarotten und Bouillonkartoffeln 23,80 €

Brust und Keule von der Wildente
mit Selleriepüree, Kräutersaitling und Birne 24,80 €

Rehrücken im Brotmantel mit Pfefferjus, Feigen, Buchen-
pilzen, Rotkohl und geschmelztem Kartoffelknödel 27,50 €

Dessert

Gebrannte Gewürzcreme mit Zwetschgenröster und Sorbet 7,80 €

Camembert de Normandie mit eingelegter Gewürzbirne
und Kürbiskernknäcke 9,80 €

