

Wildwochen

Aperitif

Sekt mit Quittenlikör verfeinert 0,1 l € 4,80

Maronencremesuppe ^C

verfeinert mit Portwein € 5,90
Chestnut soup refined with port wine

Großer herbstlicher Salat ^{C,G}

mit Streifen von Rehnüsschen, Champignons und Walnüssen € 15,90
Large salad with slices of venison noisette, mushrooms and walnuts

Feinschmecker Teller ^{A,C,E}

Hirschbraten in Rotwein-Kirsch-Sauce, Spätzle € 18,50
und Wirsing à la creme
Deer roast in red-wine-cherry sauce, Spätzle and savoy cabbage à la creme

Wildragout ^C

in Rosmarinjus, Waldpilzen, dazu Kartoffelkroketten und Preiselbeerbirne € 22,50
Wild game stew in rosemary jus, woodland mushrooms, potato croquettes
and pear with lingonberry

Hirschsteak vom Grill ^C

auf Kürbisgemüse und Walnusssrisotto € 20,50
Deer steak from grill the with pumpkin and walnut risotto

Zwei hausgemachte Maultaschen ^{C,E}

gefüllt mit Reh und Hirsch auf Rosenkohlgemüse dazu glasierte Kastanien € 16,50
Two handmade pasta square filled with deer served with Brussels sprouts and
chestnuts

Dessertvergnügen

Eine Kugel Walnusseis serviert mit lauwarmen Pflaumen und Krokant € 5,50
One scoop of walnut ice cream served with lukewarm plums and cracknel

Unsere Weinempfehlung:

2015 Spätburgunder QbA trocken-im Holzfass gereift 0,2 l € 8,50

Weingut Siegbert Bimmerle 0,75 l € 32,90

Cassis-Aromen, leicht würzige Note , feinherb im Abgang