



EINHORN

— JÜLICH —

— Wildwochen —

Vorspeisen

Wildrahmsüppchen mit Hirschfleisch und Preiselbeer-Sahnehaube	6,50 €
Hirsch-Carpaccio auf Rucola Bouquet, verfeinert mit hausgemachtem Honig-Mango-Pesto	14,90 €
Hirsch-Edelgulasch geschnitztes Hirschfleisch mit Wildpilzen in hausgemachter Wildsauce, dazu Eier-Spätzle	22,50 €
Barbarie-Entenbrust gebratene französische Barbarie-Entenbrust auf fruchtiger hausgemachter Mango-Sauce, dazu Apfelrotkohl und Cornflakes-Knödel	22,50 €
Gänsekeule Sous-Vide gegarte Gänsekeule mit hausgemachter Orangen-Maronen-Sauce, dazu Apfelrotkohl und Cornflakes-Knödel	26,50 €
Rehmedaillons gegrillte zarte Rehmedaillons auf hausgemachter Cranberry-Rahmsauce, als Beilage servieren wir Apfelrotkohl und Semmelknödel	36,90 €
Wildschwein-Medaillons mit pikanter Wildpilz-Sauce, dazu Herzogin-Kartoffeln und Apfelrotkohl	22,90 €
Wildburger hausgemachter Wildburger garniert mit Salat, Tomate, Gewürzgurke, karamellisierten Zwiebeln, saftiger Bacon, und Curry-Mango-Sauce dazu Wedges	14,90 €

Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Buffet!