

Wildwochen

Vorspeisen

Wildrahmsuppe

mit Hirschfleisch und Preiselbeer-Sahnehaube

7,90 €

Waldpilzsuppe

hausgemachte cremige Waldpilzsuppe

7,90 €

Hirsch-Edelgulasch

geschnetzeltes Hirschfleisch mit Waldpilzen in hausgemachter Wildsauce, dazu Eier-Spätzle

27,90 €

Barbarie-Entenbrust

Sous-Vide gegarte französische Barbarie-Entenbrust auf fruchtiger hausgemachter Mango-Sauce, dazu Apfelrotkohl und Cornflakes-Knödel

26,90 €

Entenkeule

zwei gebratene Barbarie-Entenkeulen mit hausgemachter Portwein-Orangen-Sauce, dazu Apfelrotkohl und Cornflakes-Knödel

24,90 €

Rehmedaillons

gegrillte zarte Rehmedaillons auf hausgemachter Cranberry-Rahmsauce, als Beilage servieren wir Apfelrotkohl und Semmelknödel

39,50 €

Wildschwein-Medaillons

vom Wildschweinfilet in pikanter Waldpilz-Sauce, dazu Herzogin-Kartoffeln und Apfelrotkohl

28,90 €

Duett vom Wild

Wildschweinfilet und Rehmedaillon vom Grill, dazu Spätzle, Apfelrotkohl und hausgemachte Wildsauce

37,90 €

Wildburger

hausgemachter Wildburger garniert mit Salat, Tomate, Gewürzgurke, frischen roten Zwiebeln, saftiger Bacon, und Curry-Mango-Sauce dazu Wedges

18,90 €

Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Buffet!