

Unser Wildmenü

Gruß aus der Küche

Geräucherter Wildschweinschinken mit einer
Apfel - Meerrettichcreme
und Feldsalat

Wildconsommé mit Rebhuhnravioli

Hirschkalbsrücken auf einer Steinpilzsauce mit
Gemüse und Kartoffelgratin

Blutorangen - Camparischaum
mit Espressois

38 €

Unsere besondere Empfehlung ab 2 Personen

Rehrücken im Ganzen gebraten mit
Wacholderrahmsauce, glasierten Maronen
Rotkraut und Spätzle

27 €

Unsere Rotweinempfehlung

2016 Manso

100% Tempranillo

DO Ribera del Duero

0.75l 16 €

Vorspeisen

Wildconsommé mit Rebhuhnravioli

9 €

Bunter Salat mit Sherrydressing und
gebratenen Ziegenkäsemedaillons
im Speckmantel

9 €

Geräucherter Wildschweinschinken mit einer
Apfel - Meerrettichcreme und Feldsalat

11 €

Jakobsmuscheln mit Balsamicolinsen

12 €

Taubenterrine mit Entenstopfleber
und Kürbischutney

14 €

Hauptgerichte

Hirschkalbsragout mit Preiselbeerapfel
und Spätzle

18 €

Perlhuhnbrust mit einer Kräuterrjus, Gemüse
und Gnocchi

18 €

Kalbsteak auf einer Steinpilzsauce mit
Gemüse und Kartoffelgratin

21 €

Rinderfiletsteak auf einer Pfeffersauce mit
Gemüse und Kartoffelgratin

21 €

Rosa gebratenes Stück aus der Rehkeule mit
einer Wacholderrahmsauce,
Wirsing und Spätzle

22 €

Medaillons vom Hirschkalbsrücken mit einer
Steinpilzsauce, Gemüse und Kartoffelgratin

25 €

Filet vom Atlantik - Seehecht mit einer
Safransauce, Blattspinat und Risotto

20 €