

Wildkarte Oktober 2019 – Februar 2020

Vorspeisen:

Delikate Wildsuppe
mit Madeira & Sahnehaube
€ 6,90

Hauptgerichte:

Hirschragout mit Waldpilzen,
zwei Semmelknödeln, Preiselbeer- Birne & Feldsalat
€ 16,90

Wildschweinbraten in Thymianrahmsöße
mit Apfelrotkohl, Serviettenknödel & Preiselbeer- Birne
€ 17,90

Rehmedaillons mit Kirschsauce,
Spitzkohlgemüse, hausgemachten Krokettten & Preiselbeer- Birne
€ 25,90

Dessert:

Hofeigenes Apfel-Holunderreis
mit Schoko-Nuß-Soße
€ 5,90

Wildkarte Oktober 2019 – Februar 2020

Wild-Menü 1

Delikate Wildsuppe
mit Madeira & Sahnehaube

*

Hirschragout mit Waldpilzen
zwei Semmelknödel & Preiselbeer-Birne

*

Hofeigenes Apfel-Holunderreis mit Schoko-Nuß-Soße

*

€ 28,90

Wild-Menü 2

Delikate Wildsuppe
mit Madeira & Sahnehaube

*

Rehmedaillons mit Kirschsauce,
Spitzkohlgemüse und hausgemachten Kroketten & Preiselbeer-Birne

*

Hofeigenes Apfel-Holunderreis mit Schoko-Nuß-Soße

*

€ 35,90