

WILDKARTE



Kürbis-Hokkaido-Ingwer-Cremesuppe mit Kürbiskernöl und Bauernbrot

Pumpkin Hokkaido ginger cream soup with pumpkin seed oil and farmhouse bread
9,90 €

Schupfnudeln mit Maronen und Austernpilzsoße, mit Käse überbacken

Potato noodles with chestnuts and oyster mushroom sauce, gratinated with cheese
19,90 €

Gegrillter Kürbis in Olivenöl mit Gemüse der Saison und Kürbis-Dip

Grilled pumpkin in olive oil with seasonal vegetables and pumpkin dip
18,90 €

Hirschragout in Schokoladen-Wacholdersoße,

Spätzle in Haselnussbutter gebraten, dazu Rosenkohl

Venison ragout in chocolate-juniper sauce, spaetzle fried in hazelnut butter, with Brussels sprouts
29,90 €

Hirschmedaillon auf gebratenen Austernpilzen auf Maronenjus,

Rosmarinkartoffeln und Rosenkohl

Venison medallion on fried oyster mushrooms with chestnut jus, rosemary potatoes and Brussels sprouts
32,90 €

Wildschweinbraten in Balsamico-Zimt-Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße

Roast wild boar in balsamic-cinnamon sauce, with red cabbage and potato dumplings
29,90 €

2x Wildbratwurst, Wirsinggemüse und Bratkartoffeln

2 wild boar sausages with savoy cabbage and fried potatoes
15,40 €

Apfelweintiramisu mit Sahne

Apple wine tiramisu with whipped cream
8,80 €