

Wildwochen

Suppe

Waldpilzcremesuppe
7,00 €

Hauptgang

Wildklöße mit Waldpilzsauce,
hausgemachtem Apfelrotkohl, ½ mit Preiselbeeren gefüllte Frucht und Spätzle
18,50 €

Ragout von Schwarz- und Rotwild aus heimischen Wäldern
mit Waldpilzen in Rahmsauce, dazu Spätzle und Salatteller der Saison
21,30 €

Hirschkalbsbraten nach Schwarzwälder Art, mit Wachholder-Kirschrahmsauce,
½ mit Preiselbeeren gefüllte Frucht, hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelkrusteln
27,00 €

Wildschweinkeulenbraten mit Dörrobstsauce, hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
27,00 €

Wildschweinrückenmedaillons, ½ mit Preiselbeeren gefüllte Frucht, Wildrahmsauce,
hausgemachter Apfelrotkohl, dazu servieren wir Spätzle
31,30 €

Hirschrückenmedaillons auf Cassissauce, mit Prinzessbohnen,
½ mit Preiselbeeren gefüllte Frucht und Pfeffer-Kartoffelkrusteln
35,50 €

Wilddiebpfanne, Wildschweinmedaillon, Hirschbraten, Wildhackkloß auf Waldpilzsauce
mit Speckrosenkohl, ½ mit Preiselbeeren gefüllte Frucht und Kartoffelkrusteln
29,50 €

Wild-Steakteller, Kaninchen, Hirsch- und Wildschweinmedaillons,
½ mit Preiselbeeren gefüllte Frucht, Speckrosenkohl,
Waldpilze mit Speck und Zwiebeln dazu Kartoffelkrusteln
34,00 €

Wildplatte ab 2 Personen:

Kaninchen, Hirschbraten, Hirsch- und Wildschweinmedaillons mit Rosenkohl,
hausgemachter Apfelrotkohl, Waldpilze,
½ mit Preiselbeeren gefüllte Frucht und Kartoffelkrusteln
36,00 € pro Person

Dessert

Heiße Zimt-Pflaumen mit Vanilleeis und Sahne
7,00 €