

Wildwochen

Suppe

Waldpilzcremesuppe

7,00 €

Hauptgang

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

18,50 €

Kl. Portion 12,50 €

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

28,00 €

Kl. Portion 19,90 €

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 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 €

Im Teigmantel gebackene Apfelingel mit Vanillesauce

7,00 €