

Wildwochen

Suppe

Waldpilzcremesuppe

Hauptgang

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

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

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

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

Hirschrückenmedaillons auf Cassissauce, mit Prinzessbohnen,
½ mit Preiselbeeren gefüllte Frucht und Kartoffelkrusteln

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

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

Wildplatte ab 2 Personen:

Kaninchen, Hirschbraten, Hirsch- und Wildschweinmedaillons mit Rosenkohl,
hausgemachter Apfelrotkohl, Waldpilze,
½ mit Preiselbeeren gefüllte Frucht und Kartoffelkrusteln

Dessert

Heiße Zimt-Pflaumen mit Vanilleeis und Sahne

Im Teigmantel gebackene Apfelingel mit Vanillesauce