



22.10. - 20.11.

Wildgerichte

Vor jedem Hauptgericht reichen wir als ‚Gruß aus der Küche‘ ein Waldpilzsüppchen

Hirschragout ‚Försters Art‘ 14,90 €
mit geschmorten Zwiebeln und Waldpilzen in Rahm,
Speckrosenkohl und Kartoffelschnee

Gegrillte Hirschmedaillons (180 g Rohgewicht) 18,90 €
aus der Keule geschnitten, an Cognac-Pfeffer-Sauce,
dazu Schmorpilzragout, Mandelbroccoli und Kartoffelkrusteln

Hirschkalbsbraten auf Rotweinsauce 15,90 €
an gebratenen Champignons mit Zwiebeln,
hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Wildbret ‚Waidmanns Art‘, für unentschlossene Genussjäger 21,90 €
geschmorter Wildschein- und Damwildbraten,
Wildgulasch in Wacholderrahmsauce mit Aprikosen,
Schmorpilzen, hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten

Aromatisiertes Steak vom Wildschweinerücken (250 g Rohgewicht) 24,90 €
an Schoko-Kirsch-Rahmsauce, dazu Rahmwirsing mit Speck
und Cantuccini-Kartoffelschnee

Wildschweinbraten aus der Keule geschnitten 17,60 €
mit Cranberry-Wacholder-Jus, dazu Waldpilze mit Zwiebelconfit,
Schwarzwurzeln in Rahm und Kartoffeltaler

Zu allen Gerichten servieren wir eine Williams-Christ-Birne mit Kronsbeerengelee

Dessertempfehlung zur kalten Jahreszeit
Schokoladenparfait mit Zimtpflaumenkompott und Sesamhippe 5,20 €