

Wildwochen

12. Oktober – 8. November 2020

Vorspeisen

Feldsalat mit geräuchertem Kartoffeldressing
Croûtons und gebratenen Pilzen 8,50 €

Gebratene Rehleber an Feldsalat
mit karamellisierten Walnüssen und Quittendressing 14,80 €

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Mandelschaum
und karamellisierten Kürbiskernen 6,80 €

Wildkraftbrühe mit Steinpilzravioli und Gemüsestreifen 7,50 €

Hauptgerichte

Semmelknödel mit Rahmpilze und geröstetem Kürbis 15,80 €

Perlhuhnbrust an Champagnersauce
mit Süßkartoffelpüree und Wirsinggemüse 18,50 €

Wildschweinbraten mit Steinpilzsauce
Schwarzwurzelragout und Kartoffelknödel 19,80 €

Zart geschmortes Rehragout
mit gebratenen Pilzen an Haselnusspätzle und Rotkohl 19,80 €

Rosa gebratener Hirschrücken aus unserem Räucherofen
mit zweierlei Sellerie- und Kartoffelkrapfen 27,80 €

Dessert

Ofenfrischer Zimt-Bratapfel mit Vanilleeis und Ahornsirup 7,80 €

Gebrannte Gewürzcreme mit Zwetscheneis 7,80 €

Unsere Weineempfehlung:

2018er KG Guldentaler
Barrique Rotwein, trocken
Weingut Dr. Gänz, Nahe

Glas 0,2 l 10,50 €

Flasche 0,75 l 36,50 €

