FRISCHES WILD AUS DER REGION

Menü

Amuse Geule

*****

Schaumsuppe vom Hokaido-Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen
und Kürbiskernöl

*****

Steaks vom Grosselfinger Damwild mit Wildrahmsauce, gebratenen
Pilzen, Wirsing, Zwetschgenchutney
und hausgemachte Spätzle

*****

Kleines Vanilleeis mit heißen Himbeeren

42,00

Hirschgulasch in herzhafter Burgundersauce mit
Apfelrotkraut, Zwetschgenchutney und Serviettenknödel 29,50

Steaks vom Grosselfinger Damwild mit Wildrahmsauce,
gebratenen Pilzen, Wirsing, Zwetschgenchutney und
hausgemachte Spätzle 33,80

Unsere herbstlichen Empfehlungen



Vorspeisen:

Gebratene Garnelen mit Ackersalat, Erdnussöl und
gepickeltem von Kürbis und roter Zwiebel 19,50



Suppe:

Schaumsuppe vom Hokaido-Kürbis mit gerösteten
Kürbiskernen und Kürbiskernöl 7,20

Vegetarisch und Vegan:

Hausgemachte Käse-Spinat-Nocken auf
Wirsing in Schnittlauchsauce mit Parmesan 19,50

Bunte Gemüseplatte mit Champignons und Sc. Hollandaise
gratiniert dazu Kartoffelrösti 19,00

Vegan:

Vegane Gemüseplatte mit Kartoffelrösti 17,50

Geschmortes Saisongemüse mit Zitrone / Thymian /
Pilzsud dazu Kartoffelrösti 19,50

Hauptgerichte:

Filetspieß vom Rind und Schwein mit verschiedenen Saucen, Champignons und Kartoffelrösti	28,00
Hähnchenbrust vom Grill mit Kräuterbutter, Gemüse vom Markt und Pommes-frites	25,50
Barbarie-Entenbrust rosa gebraten auf Portweinsauce mit Apfelrotkraut und Serviettenknödel	28,80

Unsere Fischempfehlung:

Variation von Edelfischen in Butter gebraten mit Wirsing in Schnittlauchsauce dazu Kartöffele	28,50

Rib-Eye-Steak 250g von der Färse mit gebratenen Pilzen, Bratenjus und Kartoffelrösti	31,00

