

Wilde - Zeit - Menu

Herbstsalat mit gebratenen Fasanenbruststreifen
allerlei Herbstfrüchten / Preiselbeerdressing

Maronenschaumsüppchen mit Cognac
Schinkenchip / Lauch

Brust und Keule von der Wildente
Rosmarinsauce / Trauben
Quitten - Rotkohl / Fächerkartoffel

oder

Hirschrücken mit gebratenen Steinpilzen
Wacholderrahmsauce
buntes Herbstgemüse / Kartoffelrösti

Dessert – Rendezvous
mit Mousse / Parfait / Sorbet / und Früchten

3 Gang Menu 42.-

4 Gang Menu 50.-

Unsere Weinempfehlung:

2015er Veldenzer Riesling / Spätlese feinherb
Weingut Arno Kruff

0,2 l - 6.-
0,75 l - 22,50

Vorspeisen – Salate

Warmes Hirschcarpaccio mit Walnusspesto Knackigem Feldsalat / getrocknete Tomaten	15.-
Herbstsalat mit gebratenen Fasanenbruststreifen mit allerlei Herbstfrüchten und Preiselbeerdressing	14,50
Feldsalat mit gebratenen Pfifferlingen Wildkräuterdressing / Schinkencrumble	14,50
Wildgambas mit Wakame auf eingelegtem Kürbis Paprikaschaum / Kürbiskernöl	15.-

Suppen

Apfel – Kürbissüppchen mit Ingwer
Chilipopcorn / Apfelcroutons

9.-

Maronenschaumsüppchen mit Cognac
Schinkenchip / Lauch / Kartoffelcrunch

9.-

Nicht ganz so Wild

Filetsteak vom Rind mit roter Zwiebelmarmelade

Balsamicosauce

Buntes Herbstgemüse / Kartoffelgratin

26.-

Lammrücken mit Kräuterkruste überbacken

Artischocken / Olivengemüse / Pfifferlingen

Rosmarinkartöffelchen

27.-

Duett von Wolfsbarsch und Riesengarnelen

mit Aromen gebraten / geschmolzene Tomaten

Blattspinat / Safrannudeln

26.-

Wilde Hauptgänge

Brust und Keule von der Wildente

Rosmarinsauce / Trauben

Quitten – Rotkohl / Fächerkartoffeln

26.-

Hirschrücken mit gebratenen Steinpilzen

Wacholderrahmsauce

buntes Herbstgemüse / Kartoffelrösti

27.-

Vegetarisch - Wild

Röstisouffle mit gebratenen Pfifferlingen

Steinpilzragout / Herbstgemüsegemüse

Weißer Balsamico / Wildkräuter

22,50

Desserts & Käse

Dessert - Rendezvous - Rittersturz von hausgemachtem Parfait, Mousse, Sorbet und Saison Früchten	10,-
Gratin von Waldbeeren in Rieslingsabayon Vanilleeis	9,80
Schokoladen – Cheesecake mit Cassis und Pistazien	9,80
Kleine französische Käseauswahl mit Feigensenf und Früchten	9,80
Ausgesuchte Sorbet und Eissorten Vanille / Schoko / Walnuss / Haselnuss / Erdbeere / Zitrone Tonkabohne / Cassis / Ananas	je 2,50

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer
Falls Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten haben, werden diese gern von unseren Service- und
Küchenmitarbeitern beantwortet.