

Wildgerichte

Suppen

„Chefs Lieblingssuppe“
Frische Kürbiscrèmesuppe -nach hauseigenem Rezept- 6,50 €

Hauptgänge

Frischlingsrücken, leicht rosa gebraten,
mit milder Wacholderbeerensauce, gebratenen
Champignons, Broccoli und Kräuterkartoffeln 39,50 €

Hirschkalbsrücken, rosa gebraten,
mit Preiselbeerensauce, Mandelbroccoli und Röstinchen 40,00 €

Hirschkalbskeulenbraten, im Ofen geschmort,
mit Preiselbeerensauce, hausgemachten
Rotkohl und Salzkartoffeln 35,00 €

Hasenkeule, im Ofen geschmort,
mit Wildsauce, hausgemachten Rotkohl und Petersilienkartoffeln 35,00 €

Wildschweinbraten, im Ofen geschmort,
mit Wildsauce, hausgemachten Rotkohl und
Salzkartoffeln 36,00 €

Keule von der Martinsgans, im Ofen gegart,
mit Zwiebel-Holunderbeeren-Sauce, hausgemachten
Rotkohl und Krokette 34,00 €

Barbarie Flugentenbrust, im Ofen gegart,
mit feiner Orangensauce, hausgemachten
Rotkohl und Krokette 37,00 €

Wildplatte „Hubertus“ (für 2 Pers.) - am Sonntag nur mit Vorbestellung möglich!

Große Spezialitätenplatte von Frischlingsrücken, rosa gebraten,
Barbarie Flugentenbrust und Hirschkalbskeulenbraten mit
verschiedenen Saucen, Pfifferlingen, frischen Champignons,
Mandelbrokkoli, hausgemachten Rotkohl und Krokette 79,00 €

... zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen

- Preiselbeerbirne,
- Mischobst - nach hauseigenem Rezept - und
- Apfelmus von heimischen Apfelbäumen.

... und ein schönes Dessert zum Schluss

Klassische Spezialitäten ...

Panna-Cotta

mit fruchtiger Himbeerensauce 4,50 €

Crème brûlée, - nach Original-Rezept -

mit einer feinen Karamellkruste 6,50 €

Walnuss-Parfait, - hausgemacht -

mit karamellisierten Walnüssen und
warmen Zimtpflaumen 8,00 €

Tiramisu - hausgemacht -

Der italienische Klassiker aus der Region Venetien!

Fein geschichtete, aromatisierte Löffelbiskuits,

eine Creme aus Mascarpone, Eigelb und Zucker

- mit Kakaopulver verfeinert! 6,00 €

Desserts - mit Premium Ice Cream von Mövenpick

„Apfel Crumble“

Winterliches Apfel- und Bourbon-Vanilleeis, mit Apfelstückchen,

verstrudelt mit feiner Apfelsauce, Zimt, leckeren Crumbles,

Sahnehäubchen und Karamellsauce 3,50 €

„Winterlicher Eistraum“,

Eiskreation von Bourbon-Vanille, Espresso-Krokant und

Stracciatella, mit heißen Zimtpflaumen 7,00 €

„Schokokuss“

Köstliches Stracciatella und Chocolate Chips,

garniert mit Schokosauce, Sahne, Schokoraspeln

und Waffel 7,00 €