

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 36,00 €

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 Kartoffelklöße 35,00 €

Barbarie Flugentenbrust, im Ofen gegart,
mit feiner Orangensauce, hausgemachten
Rotkohl und Kroketten 38,00 €

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 Kroketten 80,00 €

... 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 8,50 €

Desserts - mit Premium Ice Cream von Mövenpick

„Affogato al caffè“ - Ein Dessert der italienischen Küche!

Eine Kugel Vanilleeis, in der Tasse serviert und
mit einem heißen Espresso übergossen. 4,50 €

„Zimteis mit Karamellsauce“

Unvergleichlich zart schmelzende Kreation aus Zimteiscreme,
vollendet mit knusprigen Zimt- / Karamellstückchen,
Sahnehäubchen und Karamellsauce 3,50 €

„Vanilleeis mit heißen Zimtpflaumen“

Zwei Kugeln Bourbon-Vanille mit Sahnehäubchen und
heißen Zimtpflaumen 5,50 €

„Winterlicher Eistraum“,

Eiskreation von je einer Kugel Bourbon-Vanille, Espresso-Krokant und
Spekulatius, mit heißen Zimtpflaumen 8,50 €

„Schokokuss“

Köstliches Stracciatella und Chocolate Chips,
garniert mit Schokosauce, Sahne, Schokoraspeln und Waffel 7,00 €

... eine feine Kaffeespezialität

Cappuccino 3,00 €

Espresso 2,50 €

Rosche[®]

ALTER HEYDT
1860_{ER}

... oder einen edlen Digestif

Rosche Joe's Best 2 cl 3,70 €

Heydt 1860 2 cl 3,70 €