Wildgerichte

Suppen

„Chefs Lieblingssuppe“
Feine Cremesuppe von heimischem Kürbis mit
Mango, Ingwer und Zitronengras verfeinert,
Kürbiskernöl und knusprigen Croutons 6.50 €

Hauptgänge

Wildschweinrücken, leicht rosa gebraten,
mit milder Rotweinsauce, frischen Champign ons,
Broccoli und Kräuterkartoffeln 39,50 €

Hirschkalbskeulenbraten, im Ofen geschmort,
mit Preiselbeerensauce, hausgemachten
Rotkohl und Salzkartoffeln 36,00 €

Keule von der Martinsgans, im Ofen gegart,
mit fruchtiger Gänsesauce, hausgemachten
Rotkohl und Kroketten 35,00 €

Wildschweinragout, zart im Ofen geschmort,
mit frischen Waldpilzen, Créme fraiche und Preiselbeeren,
dazu hausgemachter Rotkohl und Serviettenknödel 26,50 €

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

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

Große Spezialitätenplatte von Wildschweinrücken, leicht rosa gebraten,
Hirschkalbskeulenbraten und zartrosa gebratene Barbarie Flugentenbrust mit
verschiedenen Saucen, frischen Waldpilzen, Mandelbrokkoli,
hausgemachten Rotkohl und Kroketten 79,50 €

… zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen

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

... und ein schönes Dessert zum Schluss

Klassische Spezialitäten …

Crème brûlée, - nach Original-Rezept **-**
mit einer feinen Karamellkruste 8,50 €

Amaretto-Mandel-Parfait, - hausgemacht -
mit karamellisierten Mandeln und
warmen Zimtpflaumen 8,50 €

Desserts - mit Premium Ice Cream von Mövenpick und Langnese

„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 4,00 €

„Vanilleeis mit heißen Zimtpflaumen"
Zwei Kugeln Bourbon-Vanille mit Sahnehäubchen und
heißen Zimtpflaumen 7,50 €

„Winterlicher Eistraum",
Eiskreation mit einer Kugel Bourbon-Vanille, Zimteis und
Espresso-Krokant, Sahne und heißen Zimtpflaumen 9,00 €

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

*** ***Unser ganz besondere Empfehlung*** ***

Redeker´s Kaffee-Moment

Köstliche Dessertvariation des Küchenchefs,
gepaart mit einer Kaffeespezilität

- Espresso, Cappuccino oder Kaffee

und einem erlesenen Likör nach Wahl

- Williams Christ Birne, Grappa, Hell Yeah oder Baileys 15,50 €