

REGENTALER WILDWOCHE

Wild-Consommé mit hausgemachten Tortellini gefüllt mit Quitten-Frischkäse-Mousse	6,90
Kürbis-Cremesuppe mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Sahne, dazu Baguette	5,50
Carpaccio vom Reh auf Babyblattspinat mit Quittenrelish, dazu Baguette	12,90
<hr/>	
Filet vom Kaninchenrücken im Speckmantel auf Preiselbeer-Wildsauce dazu Kartoffelrösti und grüne Bohnen	16,50
Wildragout mit Semmelknödeln und Preiselbeer-Rotweinbirne	13,90
rosa gebratener Rehrücken an Portweinsauce mit gebratenen Pfifferlingen und Kartoffelrösti	23,90
Hirsch-Carré an feinherber Schoko-Preiselbeersauce mit Kartoffelgratin und Rosenkohl	25,50
rosa gebratene Rehleber (nur wenn der Jäger sie rausrückt) an Schalotten-Konfit mit Herzogenknödeln und kleinem Salat	17,90
<hr/>	
lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und hausgemachtes Johannisbeersorbet auf Fruchtspiegel	8,90
Mousse au chocolat an Rotweinzwetschgen	5,90
Blaubeer-Schmarrn (für 2 Personen) mit lauwarmen Blaubeerkompott	10,90