



WILDKARTE

8. bis 31. Oktober 2021

VORSPEISEN

Wild-Consommé mit hausgemachten Tortellini 6,90
gefüllt mit Steinpilzen

Kürbis-Cremesuppe 5,50
mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen, Sahne, dazu Baguette

herbstliche Antipasti 9,50
Carpaccio vom Rehrücken, Kürbis süß-sauer, Wildsalami, in Tempurateig gebackene Pilze, dazu Brot

**Unser Reh stammt aus umliegenden Wäldern.
Sonntagmittag gilt eine abweichende Speisekarte.
Um Tischreservierung wird gebeten.**

HAUPTSPEISEN

Waldpilz-Risotto 13,50
mit Steinpilzen und Walnüssen

Rehragout mit Semmelknödeln 14,50
dazu Feldsalat mit Granatapfelkernen

rosa gebratener Rehrücken 23,90
an feinerherber Schoko-Preiselbeer-Sauce
mit Kartoffelgratin und Rosenkohl

Wildburger 14,50
mit Waldpilz-Relish, knusprigen Bacon, Salat,
Preiselbeercreme und Wedges

geschmorte Kaninchenkeule 19,50
mit glasiertem Wurzelgemüse und zweierlei Knödeln

rosa gebratene Rehleber 17,90
an Schalotten-Balsamico-Konfit
mit Herzogenknödeln und Feldsalat mit Speckcrumble

DESSERT

Blanc-manger (franz. Mandelcreme) 6,90
an Kapstachelbeer-Ragout

Zwetschgenbavesen 6,90
mit Zimtzucker und Vanilleeis

Blaubeer-Schmarrn (für 2 Personen) 11,50
mit lauwarmen Blaubeerkompott