

Wild Spezialitäten

Vorspeise / Starter

Wildconsommé mit Gemüsejulienne ⁽⁵⁾ Wild consomme with julienne vegetables	5,90€
--	-------

Hauptgerichte / Main Course

Hirschragout an Wachholder - Thymiansauce mit sautierten Rosenkohl und hausgemachten Nuss Spätzle * ^(1,4,8,9) Venison ragout on juniper - thyme sauce with sautéed Brussels sprouts and homemade small nuts flour dumplings	15,90€
Hirschbraten an Preiselbeersauce mit mit sautierten Kräutersaitlingen und Semmelknödel * ^(1,4,9) Roast venison on cranberry sauce with sautéed mushrooms and bread dumpling	18,90€
Gebratene Fasanenbrust an Rotweinglacé auf Kürbiskraut und Schnittlauchpüree * ^(4,) Fried pheasant breast on redwineglacé with pumpkin cabbage and chive puree	20,80€
„Sous vide“ Hirschrücken rosa gebraten an Sauerkirschensauce mit sautierten Kräutersaitlingen und Kartoffelschnee "Sous vide" Deer back pink roasted with sour cherry sauce with sautéed mushrooms and mashed potatoes	23,90€

*Bei Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis von € 1,00 je Änderung
Die mit Stern gekennzeichneten Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich (Nachlass € 2,00)
For changes of inserts we charge a surcharge of € 1,00 per change.
The dishes marked with an asterisk are also available as small portions (discount € 2.00).*

