



UNSER WILDWOCHEMENÜ

- 14.10.2018 - 10.11.2018 -

OUR WILD WEEKS-MENU

**Salat vom Wildleberkäse mit kaltgerührten Preiselbeeren,
gerösteten Kürbiskernen und Wildkräutersalat**

Wildherb salad with venison meatloaf, cold-stirred cranberries and roasted pumpkin seeds

Rosenkohlschaumsüppchen mit Wildschweinschinken-Spieß

Frothy soup from the Brussels sprout with boar ham skewer

**Hirschkalbsrücken im Kartoffelmantel
auf geschmorten Pastinaken mit Kürbispüree, wildem Broccoli und Brombeerjus**

Young venison saddle in potato coating with braised parsnips, pumpkin puree, wild broccoli and blackberry juice

Zimt Creme Brûlée mit Portweibirnen und Butterkeks-Eis

Cinnamon crème brulee with post pear and butter biscuit ice cream

46,50 Euro pro Person / per person

Für die kleinen Gäste

For our small guests

Wildbolognese mit Farfalle und Parmesanhobel

Venison bolognese with farfalle and parmesan

Wir verwenden fast ausschließlich regionale Produkte höchster Qualität, viele in Bioqualität.
Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.