

Wildwochen

14. Oktober – 8. November 2024

Vorspeisen

- Hausgemachte Hirschterrine mit Apfel-Selleriesalat und Cumberlandsauce 17,80 €
- Mit herbstlichen Aromen gebeizter Bachsaibling mit Orangen-Fenchelsalat und Rote-Beete-Dressing 18,50 €
- Carpaccio vom Rehrücken mit mariniertem Feldsalat Preiselbeer-Vinaigrette und karamellisierten Walnüssen 19,50 €

Suppen

- Cappuccino vom Ofenkürbis mit Kernölschaum 8,50 €
- Wildconsommé mit Steinpilzravioli und Gemüsestreifen 9,50 €

Hauptgerichte

- In Spätburgunder geschmortes Wildragout Mandelbroccoli, Butterspätzle und Preiselbeeren 24,50 €
- Wildschweinbraten mit Semmelknödel und Rahmsauerkraut 24,80 €
- Sauerbraten von der Hirschkalbskeule mit Rahmwirsing und Preiselbeer-Gnocchi 26,50 €
- Gefüllte Wachtel mit Waldpilzen und Feldsalat, Portweinjus, Selleriepüree und Herzoginkartoffeln 27,50 €
- Medaillons vom Hirschrücken mit Maronenkruste Preiselbeerjus, Schwarzwurzelgemüse und Brezelknödeln 29,50 €
- Rosa gebratener Rehrücken Wildjus, Rotwein-Schalotten, Ofenkürbis und Apfel-Semmel-Terrine 36,50 €

Dessert

- Warmer Haselnusspudding auf Rotwein-Pflaumen und Zimteis 10,50 €
- Kürbisvariation mit Zabaione vom Winzeressig (Kürbisparfait, Törtchen und Panna Cotta) 10,80 €

Unsere Weinempfehlung:

2022 Cabernet Franc trocken

Winzer vom
Weinsberger Tal

Glas	0,2 l	7,50 €
Flasche	0,75 l	26,00 €

