



Wildwochen im Rodetal vom 15. September bis 26. September 20

Vorspeisen

Knackige Blattsalate mit Birnen Balsamico und Preiselbeeren,
dazu zarte Streifen vom Rehfilet und Brot Chips 9,50

Rote Bete Salat mit Meerrettich und gebackenen Scheiben
von der Wildschwein Bratwurst mit frischer Gartenkresse 7,50

Suppen vom Wild

Wachtel Essenz mit Trüffelklößchen und Pfifferlingen 5,50

Hirschrahmsuppe mit Pfifferlingen und gerösteten Speck 5,50

Hauptgerichte aus heimischen Wäldern

Rückenfilet vom Wildkaninchen auf Rosmarinrahm mit
Champignons, Eierspätzle und Grünzeug 19,50

Damwild Medallions auf Pfifferlingnest mit Thymianjus,
Pfeiselbeerbirne, Semmelknödel 22,50

Wildschwein Bratwurst auf Apfelrotkohl mit Schmorzwiebeln
und Apfelspalten, Kartoffelkrusteln 10,50

Knusprige Perlhuhnbrust auf Sahnewirsing mit
Steinpilz Nudeln 22,50

Hirschroulade mit Pfifferlingen auf Nudelnest
mit Preiselbeerbirne, Bohnen im Speckmantel 17,50

Hasenrücken auf Apfel-Preiselbeersauce, Kartoffel Chips
und Broccoli mit Mandelbutter 24,50

Unser Dessert zur Wildsaison

Butter Crepe mit Kirschen und Orangen Mousse,
Waldbeer - Joghurt Eis mit Eierlikör 7,50

