

Wildwochen

Vorspeisen

Hirschcarpaccio auf Ruccola mit Limetten-Vinegret, Käse und Weißbrot (A,G)

Hirschrohschinken mit Preiselbeer-Oberskren, Butter & Weißbrot (A,G)

Aus dem Suppentopf

Wildeinmachsuppe mit Gemüse & Bröselknödel (A,C,G,L)

Hauptspeisen

Kräftiges **Wildragout** mit Pilzen, Kartoffelkroketten (L,O,G)

Gebackene Trilogie

gebackenes von Reh, Fasan & Hirsch mit Preiselbeerreis (A,C,G)

Zarter **Hirschbraten** mit Kartoffelknödel,
Apfelrotkraut & Wacholder-Blaifränkischsauce (L,O,G)

Fasanbrust im Speckmantel mit Kohlgemüse & Bratkartoffeln (L)

Medaillon vom **Reh**, rosa gebraten,
mit Jägerragout, Speckbohnen & Kartoffelknödelscheiben (C,G,L)

Saftiges **Hirschrückensteak** rosa gebraten,
mit Dörrzwetschkenragout, Preiselbeerkroketten & Prinzesskartoffeln (A,C,G,L)

„Spezial“ **Rehrückenfilet** auf Blaifränkischsauce
mit gebratenem Apfel, glasierten Karotten, Kartoffelgratin & Trüffelhobel (A,C,G,L)

Zu jedem Wildgericht servieren wir eine Rotwein-Preiselbeerbirne