

Pilz und Wildwochen

2019


Vorspeisen:

Waldpilzsalat in Schalotten-Marinade mit Brombeeren auf Kürbiströsti		8,50 €
Gebeizter Rehrücken an Feldsalat mit Himbeervinaigrette und Kräutercroutons		9,80 €

Suppen:

Pfifferlingcremesuppe mit Schnittlauchsahne		6,50 €
Wildkraftbrühe mit Walnussklößchen		6,50 €

Hauptgänge:

Pfifferlinge in Rahm mit Speck und Zwiebeln Semmelknödel		8,90€
Waldpilzküchlein mit Kräutercreme gratiniert auf gebratenem Hokkaidokürbis Pfifferlingsauce		13,50€
Braten von der Hirschkeule an Preiselbeerjus mit Steinpilzen gefüllte Klöße Apfelrotkohl		19,50€
Wildedelgoulasch in Stockschwämmchensauce an Birnenkompott mit Kürbis gefüllte Ravioli Beilagensalat		17,90€
Geschmorte Hasenkeule in Haselnussrahmsauce Kräuterspätzle Speckrosenkohl		18,50€

Dessert:

„Herbstlandschaft“ Mousse von der Zartbitterschokolade auf Blaubeermark Boskoppel Kastanienchutney		7,50€
Johannisbeerparfait mit Cashewkernen an glacierten Pflaumen		7,00€