

SPEISEN

WILDKARTE

GOURMET-MENÜ

Amouse Bouche

Hirschtatar mit Wildmousse
Apfel-Zwiebelkompott

Kürbiscrèmesuppe
Steinpilze

Rehmedaillon Nusskruste
Wildgarnitur
Steinpilzknödel

Zimtparfait auf Rotweinorangen
Lebkuchen

82.-

WILDKARTE

Kürbiscrèmesuppe mit gebratenen Steinpilzen	14.–
Nüsslisalat mit Speck und Ei	14.–
Hirschtatar mit Wildmousse Apfel-Zwiebelkompott	20.–

WILD - HAUPTGÄNGE

Rehpfeffer (Croûtons, Speck und Pilze)	39.–
Rehgeschnetzeltes mit Waldpilzen	42.–
Rehschnitzel überbacken mit Rosmarinbutter	42.–
Hirschentrécôte mit Nusskruste	46.–
Rehrücken ab 2 Pers.	58.– p.P.
Herbstteller – Vegi	30.–
Gemüse-Spätzlipfanne	28.–

Die Wild-Hauptgänge servieren wir mit Herbstgarnituren sowie Steinpilz-Serviettenknödeln oder Spätzle

DESSERT

Coupe Nesselrode	12.–
Zimtparfait auf Rotweinorangen Lebkuchen	14.–