

Frühlingswildwochen

Wild aus eigener Jagd und heimischen Wäldern

Pikantes Jagdeintöpfe im Brotlaib mit Fleisch-Kartoffel-Gemüseeinlage	€ 6, ⁸⁰
Luftgetrockneter Schinken vom Wildschweintrücken mit Waldorfsalat und Cumberlandsauce	€ 7, ⁸⁰
Wildtatar vom Rehrücken mit Birne, Sellerie, Wachtelei und geröstetem Kräuter-Lauchbrot	€ 10, ⁹⁰

Flammkuchen „Wilde Sau“ mit geräuchertem Wildschweinschinken und Bärlauchpesto	€ 11, ⁹⁰
Bandnudeln mit Wildbolognese mit Birnen und frischem Parmesan	€ 14, ⁹⁰
Knusprig paniertes Wildschweinschnitzel mit Bratkartoffeln und Bärlauch	€ 14, ⁹⁰
Saftiger Wildschweinbraten mit Portwein-Hagebuttensauce Wurzelgemüse und Semmelknödeln	€ 14, ⁹⁰
Salat Hubertus großer bunter Blattsalat mit gegrilltem Rehfilet, Kräuter-Saitlingen und Honig-Pfefferbirnensälz	€ 17, ⁹⁰
Feines Rehragout mit gebratenen Enoki-Pilzen, Frühlingsgemüse und Pistazien-Spätzle	€ 17, ⁹⁰
Geschmorte Wildschweinhaxe mit Bärlauch-Kartoffelstampf und Karotten-Sellerie-Ragoût	€ 16, ⁹⁰
Zarter Wildschweintrücken mit Bärlauchkruste Wacholderrahm, Speckrosenkohl und Bandnudeln	€ 20, ⁹⁰
Rehrbraten in Wacholderrahm mit gebratenen Serviettenknödeln, Frühlingsgemüse und Preiselbeerapfel	€ 19, ⁹⁰
Rosa gebratener Rehrücken mit Kartoffelküchle und wildem Brokkoli	€ 24, ⁹⁰

Hagebutten-Ricotta mit Erdbeer-Sorbet	€ 5,90
Nougat crème brûlée mit Mango -Passionsfruchtragout und Pistazieneis	€ 6,80



ROTES
SCHLOSS
JAGSTHAUSEN