



Frühlings Wild- und Bärlauchwochen

Wild aus eigener Jagd und heimischen Wäldern

Pikantes Jagdeintöpfe im Brotlaib
mit Fleisch-Kartoffel-Gemüseeinlage

€ 8,⁵⁰

Lauwarmer Wildmaultaschensalat
mit Radieschen Lauchzwiebeln und frischen Kräutern

€ 8,⁹⁰

Wildtatar vom Rehrücken
mit Birne, Sellerie, Wachtelei und geröstetem Kräuter-Lauchbrot

€ 12,⁵⁰

Flammkuchen „Wilde Sau“
mit geräuchertem Wildschweinschinken und Bärlauchpesto

€ 14,⁸⁰

Bandnudeln mit Wildbolognese
mit Birnen und frischem Parmesan

€ 16,⁵⁰

Knusprig paniertes Wildschweinschnitzel
mit Bratkartoffeln und Bärlauch-Pilzrahmsöße

€ 16,⁹⁰

Salat Hubertus
großer bunter Blattsalat mit gegrilltem Rehfilet,
Kräuter-Saitlingen und Honig-Pfefferbirnensälz

€ 19,⁵⁰

Feines Rehragout
mit gebratenen Enoki-Pilzen, Frühlingsgemüse und Pistazien-Spätzle

€ 22,⁵⁰

Geschmorte Wildschweinhaxe
mit Bärlauch-Kartoffelstampf und Karotten-Sellerie-Ragoût

€ 18,⁹⁰

Zarter Wildschweinerücken mit Bärlauchkruste
Wacholderrahm, Speckrosenkohl und Bandnudeln

€ 28,⁰⁰

Rehbraten in Wacholderrahm
mit gebratenen Serviettenknödeln, Frühlingsgemüse und Preiselbeerapfel

€ 24,⁸⁰

Rosa gebratener Rehrücken
mit Bärlauchspätzle und wildem Blumenkohl

€ 33,⁰⁰

Hagebutten-Ricotta mit Erdbeer-Sorbet

€ 7,⁹⁰

Nougat crème brûlée mit Mango -Passionsfruchtragout und Pistazieneis

€ 8,⁴⁰