



Wild Karte

Kürbissuppe mit gebratenen Steinpilzen	12.00
Nüsslisalat mit Speck und Ei	14.00
Hirschartar mit Wildmousse Apfel-Zwiebelkompott	19.00
Gebratene Entenleber auf Weisskabis Feigenchutney	24.00

Hauptgänge

Rehpfeffer (Croûtons, Speck und Pilze)	37.00
Rehgeschnetzelttes mit Waldpilzen	37.00
Rehschnitzel überbacken mit Rosmarinbutter	39.00
Hirschentrecote mit Nusskruste	39.00
Rehrücken ab 2 Pers.	56.00 p.P.

Dessert

Coupe Nesselrode	13.00
Zimtglace auf Rotweिनorangen und Lebkuchen	14.00

Die Wildgerichte werden mit Herbst-Garnituren
sowie Steinpilzserviettenknödeln oder Spätzle serviert.

Wild *engel* Menü

Hirschartar mit Wildmousse
Apfel-Zwiebelkompott



Kürbissuppe mit Steinpilzen



Rehschnitzel überbacken mit Rosmarinbutter
Herbstgarnitur
Spätzle oder Serviettenknödel



Zimtglace auf Rotweinorangen und Lebkuchen

78.00 pro Person