

Unsere Wildkarte

Suppe

Wild Consommé

Hausgemachte Hirschkloßchen | Gemüse | Pilze | Portwein

15,5

Vorspeisen

Carpaccio vom Hirsch

Parmesan | Pflücksalat | Kürbis | Preiselbeer Dressing | Kartoffelnest
Wildkräuter Sorbet

20,8

Hausgeräucherter Wildschwein Schinken

Gepickelter Kürbis | Lauch-Kartoffel Rösti | Preiselbeer Senf

19,2

Pastrami vom Hirsch

Sandwich Toast | Preiselbeer Senf | Cole Slaw
Pilze | Trüffelcreme

19,2

Terrine vom Reh und Hirsch

Cumberland | Pflücksalat | karamellisierte Nüsse

20,5

Allergene dieser Zusatzkarte erfragen Sie bitte beim Service



Hauptgerichte

Hubertus Burger

Gegrilltes Hirschpatty | Orangen-Rotkohlsalat | Cranberry Chutney
Bacon | Camembert | Semmelknödel Bun | Teriyaki Pilze | karamellierte Walnüsse

21,8

Variation vom Wildschwein

Braten | rosa Rücken | Cassis-Sauce | Rüben | Kürbis | Pilze | Spätzle

30,6

Roulade vom Hirsch

An eigener Sauce | Rotkohl | Pilze | Kartoffelknödel

29,9

Duett von der Sous Vide gegarten Gänsebrust

Feigenjus | Honig-Sesamkruste | Kürbis | Lavendel Bratwurst
gebackener Rotkohl | Serviettenknödel

36,5

Zweierlei vom Reh

Medaillon | Ragout | Mandel Broccoli | Pilze | Schupfnudeln

30,10

Sauerbraten vom Reh

Kirsch-Sauce | Rotkohl | Kartoffelknödel

31,3

Brust & Keule vom Fasan

Sherry Sauce | Spitzkohl | Weintrauben | Kartoffelpüree

30,9

Allergene dieser Zusatzkarte erfragen Sie bitte beim Service



Unser wildes Highlight

Rehrücken für zwei Personen

- am Tisch tranchiert -

Kirsch-Sauce | Lebkuchen-Sauce | Preiselbeer Birne | Mandel Broccoli
Kürbis | Pilze | gebackener Rotkohl | Spätzle | Kroketten

48,8 pro Person

Ideale Weinbegleitung

Merlot Kalksteige | Jahrgang 2021

Winzerhof Stahl | Franken

Salzig, aromatisch, ausgestattet mit
wunderbarer Länge am Gaumen.
Idealer und vielseitiger Speisenbegleiter

Limitierte Jubiläumsflasche 0,75l

55,00 €

