



Wilde Zeiten



Kürbiscrèmesuppe

mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kernen ⁴

6,30

Kleiner Feldsalat

an Kürbiskern-Vinaigrette mit knusprigen Speckwürfeln ^{2,3}

6,90

Großer Feldsalat

mit roter Beete, Kürbiskern-Vinaigrette, Birnenspalten, Trauben, Walnüssen, Rosmarin-Brotchip und hausgemachtem Hirschschinken ^{2,3}
oder

14,90



vegetarisch mit Ziegenkäse-Konfekt mit Kernen und getrockneten Früchten ^{1,3,5,6}

Saftiges Hirschgulasch

mit hausgemachten Semmelknödeln, Apfelrotkraut und Preiselbeertöpfchen

18,90

Hirschschnitzel

aus der Keule, paniert
mit Kartoffelplätzchen und Rahmwirsing mit Speckwürfeln ^{2,3}

19,70

Medaillons vom Hirschrücken

an Balsamico-Schalotten und gebratenen Austernpilzen, serviert mit Kartoffelplätzchen und Preiselbeeren

23,90

Maronen Crème Brûlée

mit Traubenkompott und Fruchtsorbet

8,40

Wir beziehen unsere Hirsche und Wildschweine von der Wittgensteiner Berleburg'schen Rentkammer und aus den umliegenden hessischen Wäldern. Ab Oktober kaufen wir bei den Jägern und Forstämtern und zerlegen das Wild in unserer hauseigenen Metzgerei. Mit leckeren Zutaten und viel Liebe zaubert unsere Küchencrew daraus köstliche Gerichte.



Wilde Zeiten



Kürbiscrèmesuppe

mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kernen _{g,h,i}

6,30

Kleiner Feldsalat

an Kürbiskern-Vinaigrette mit knusprigen Speckwürfeln _h

6,90

Großer Feldsalat

mit roter Beete, Kürbiskern-Vinaigrette, Birnenspalten, Trauben, Walnüssen, Rosmarin-Brotchip und hausgemachtem Hirschschinken _{a,h}
oder

14,90



vegetarisch mit Ziegenkäse-Konfekt mit Kernen und getrockneten Früchten _{g,h}

Saftiges Hirschgulasch

mit hausgemachten Semmelknödeln, Apfelrotkraut und Preiselbeertöpfchen _{a,c,g,i}

18,90

Hirschschnitzel

aus der Keule, paniert
mit Kartoffelplätzchen und Rahmwirsing mit Speckwürfeln

19,70

Medaillons vom Hirschrücken

an Balsamico-Schalotten und gebratenen Austernpilzen, serviert mit Kartoffelplätzchen und Preiselbeeren

23,90

Maronen Crème Brûlée

mit Traubenkompott und Fruchtsorbet _{c,g,h}

8,40

Wir beziehen unsere Hirsche und Wildschweine von der Wittgensteiner Berleburg'schen Rentkammer und aus den umliegenden hessischen Wäldern. Ab Oktober kaufen wir bei den Jägern und Forstämtern und zerlegen das Wild in unserer hauseigenen Metzgerei. Mit leckeren Zutaten und viel Liebe zaubert unsere Küchencrew daraus köstliche Gerichte.