



Wilde Zeiten



Kürbiscrèmesuppe

mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kernen ⁴

5,60

Kleiner Feldsalat

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

6,50

Großer Feldsalat

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

14,50

oder



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

Saftiges Hirschgulasch

mit hausgemachten Semmelknödeln, Apfelrotkraut und Preiselbeertöpfchen

18,50

Paniertes Wildschwein-Kotelette

mit hausgemachtem Kartoffelstampf und Rahmwirsing mit Speckwürfeln ^{2,3}

19,70

Hausgemachte Wirsing-Roulade mit Wildfüllung

auf Wirsinggemüse und Balsamico-Schalotten, serviert mit Kartoffelkroketten und Preiselbeeren ¹

17,90

Ossobuco vom Hirsch

geschmorte Beinscheiben in Backpflaumen-Jus, serviert mit Kartoffelstampf und Rosenkohl ^{5,6}

16,50

Hirsch-Schnitzel

in Nusspannade mit Steinpilzrahm, Spätzle und kleinem Feldsalat

18,90

Maronen Crème Brûlée

mit Traubenkompott und Birnensorbet

7,80

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.