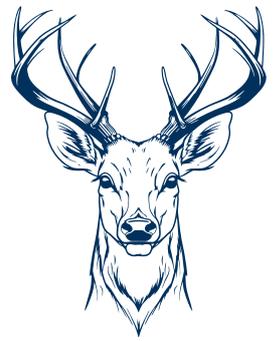


# Wildwochen

## KARTE



### Suppen

---

#### WILDKRAFTBRÜHE

8,00 €

*Herzhaft-würzige Wildkraftbrühe mit einer zarten Pistazien-Nocke*

#### WALDPILZCREMESUPPE

7,00 €

*Samtige Waldpilzcremesuppe, ein Genuss für Pilzliebhaber.*

### Vorspeisen

---

#### HIRSCHSCHINKEN

14,00 €

*Hirschschinken mit frischem Feldsalat und karamellisierten Birnenspalten*

#### TERRINE VON HIRSCH & SCHWEIN

15,00 €

*Terrine aus Hirsch und Schwein, serviert mit Wildkräutersalat und Cumberlandsauce.*

### Hauptgerichte

---

#### WILDSCHWEINRÜCKEN

29,00 €

*Zarter Wildschweinrücken auf Süßkartoffelpüree, begleitet von bunten Rübchen und Preiselbeerjus.*

#### WILDRAGOUT IN PORTWEINJUS

25,00 €

*Zartes Wildragout in Portweinjus, begleitet von Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln.*

#### HIRSCHKALBSBRATEN IN PFIFFERLINGSAUCE

26,00 €

*Hirschkalbsbraten mit Pfifferlingsauce, dazu gerahmter Wirsing und Herzoginkartoffeln.*

#### GESCHNETZELTES VOM HIRSCHRÜCKEN

22,00 €

*Hirschrückengeschnetzeltes mit Steinpilzen, serviert mit Bandnudeln in Rahm.*

#### WILDSCHWEINSCHNITZEL IN KNUSPRIGER HASELNUSSPANADE

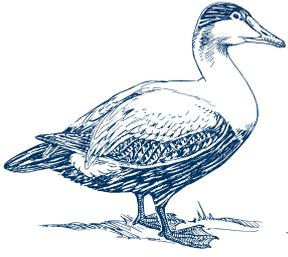
26,00 €

*Knuspriges Wildschweinschnitzel in Haselnusspanade, serviert auf Kürbis-Apfelkompott mit Brombeerjus und Kürbis-Gnocchi.*

#### ENTENBRUST ROSA GEBRATEN

26,00 €

*Rosa gebratene Entenbrust auf Brokkoli, begleitet von Kürbis-Kartoffeltalern.*



# Wildwochen

## KARTE



### HASENKEULE AUF WINTERGEMÜSE

22,00 €

*Saftige Hasenkeule auf würzigem Wintergemüse mit Kartoffeln*

### GEFÜLLTE SÜSSKARTOFFEL

16,00 €

*Gefüllte Süßkartoffel auf fruchtigem Tomatenragout*

## unsere Klassiker

---

### RINDERROULADE

26,00 €

*Rinderroulade mit Apfel-Rotkohl und Petersilienkartoffeln*

### WIENER SCHNITZEL VOM KALB

23,00 €

*Zartes Kalbfleisch, hauchdünn paniert und goldbraun gebraten, serviert mit einem erfrischenden Kartoffel-Gurkensalat*

### GRILLPFÄNNCHEN MIT SCHWEIN, PUTE UND RUMPSTEAK AUF CHAMPIGNONRAHM

24,00 €

*Eine köstliche Kombination aus saftigem Schwein, zartem Putenfleisch und aromatischem Rumpsteak, serviert auf cremigem Champignonrahm. Dazu reichen wir frisches Marktgemüse und knusprige Bratkartoffeln*

## Steak

---

### RUMPSTEAK CA. 200G

22,00 €

### RUMPSTEAK CA. 250G

24,00 €

### RINDERFILET CA. 200G

24,00 €

### BEILAGEN JEWEILS

4,00 €

*Speckbohnen, gebratene Pilze, Blattspinat, Marktgemüse oder Süßkartoffelpommes*

### BEILAGEN JEWEILS

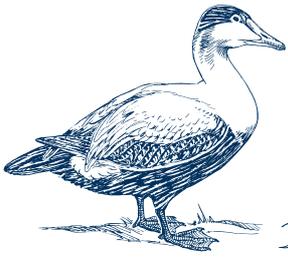
3,00 €

*Steakhouse Pommes oder Bratkartoffeln*

### BEILAGEN JEWEILS

2,00 €

*BBQ-Sauce, Pfefferrahmsauce und Zwiebel-Senf-Sauce*



# Wildwochen

## KARTE



### Salate

---

#### WILDKRÄUTERSALAT MIT TOMATEN UND GURKEN

8,00 €

*Wildkräutersalat mit saftigen Tomaten, knackigen Gurken und einem hausgemachten Dressing.*

#### WILDKRÄUTERSALAT MIT TOMATEN, GURKEN UND WALDPILZEN

14,00 €

*Wildkräutersalat mit saftigen Tomaten, knackigen Gurken und einem hausgemachten Dressing. Dazu gebratene Pilze, die mit ihrem herzhaften Geschmack und der leichten Röstnote dem Salat eine würzige Nuance geben.*

#### WILDKRÄUTERSALAT MIT TOMATEN, GURKEN UND HÄHNCHENBRUST

14,00 €

*Wildkräutersalat mit saftigen Tomaten, knackigen Gurken und einem hausgemachten Dressing. Als herzhaftes Highlight servieren wir dazu zarte und saftige Hähnchenbrust, die auf dem Grill perfekt gegart wird.*

#### WILDKRÄUTERSALAT MIT TOMATEN, GURKEN UND FISCHFILET

15,00 €

*Frische Wildkräuter treffen auf saftige Tomaten, knackige Gurken, hausgemachtes Dressing und zart gebratenes Fischfilet. Eine köstliche Kombination.*

#### WILDKRÄUTERSALAT MIT TOMATEN, GURKEN UND GARNELEN

16,00 €

*Wildkräutersalat mit saftigen Tomaten, knackigen Gurken und einem hausgemachten Dressing. Als Highlight des Gerichts servieren wir saftige Garnelen, die mit ihrem zarten Geschmack und der leichten Meeresbrise eine köstliche Ergänzung bilden.*

### Dessert

---

#### MARONEN-ZIMT-CREME

6,00 €

*Nussige Maronen-Zimt-Creme im Glas*

#### FRANZÖSISCHE KÄSE-AUSWAHL

12,50 €

*Französische Käse-Auswahl mit hausgemachten Feigensenf, Walnüssen, Trauben und Bagutte*