

Wildkarte

Das Wildmenü

Gedeck

Unser hausgemachtes Brot aus 30-jährigem Sauerteig mit geschlagener Süßrahmbutter, Bibbeliskäs mit Kräutern und Salzzitrone, dazu ein kleiner Überraschungssnack



Rehterrine

Terrine vom Reh mit Quitte, Haselnuss, Feldsalat und Sauce Cumberland



Wildkraftbrühe

Klare Wildkraftbrühe mit Dörrobst-Klößchen



Wildschwein

Rosa gebratener Rücken vom Wildschwein mit Speck, wildem Brokkoli, Schmorzwiebelcreme und knusprigem Briocheknödel



Birne

Birnensorbet und Birnenkompott mit dunkler Schokolade, Ingwer und Rosmarin

Varianten

Menü in vier Gängen: 61,00

Menü in drei Gängen (ohne Wildkraftbrühe): 53,00

Vorweg

Rehterrine

Terrine vom Reh mit Quitte, Haselnuss, Feldsalat
und Sauce Cumberland

16,50

Wildkraftbrühe

Klare Wildkraftbrühe mit Dörrobst-Klößchen

8,00

Mittendrin

Wildschwein

Rosa gebratener Rücken vom Wildschwein mit Speck, wildem
Brokkoli, Schmorzwiebelcreme und knusprigem Briocheknödel

26,00

Hirsch

Hirschragout mit Portwein, Apfelrotkraut, Preiselbeer Birne und
handgeschabten Spätzle

23,00

Reh

Rosa gebratener Rücken vom Thüringer Reh mit Wildglace,
Ofensellerie, Mohn, Apfel und Blutwurst-Schupfnudeln

39,50

Süßes Ende

Birne

Birnensorbet und Birnenkompott mit dunkler Schokolade,
Ingwer und Rosmarin

8,50