Herbstliche Genüsse

die Kräuter zu den Gerichten stammen aus dem eigenen Garten, unser Wild überwiegend aus Eifeler Wäldern

Wildcremesuppe "St. Hubertus"	€	*10,00*
Süppchen vom Muscatkürbis mit Kürbiskernöl	€	*10,00*
… mit gebratener Riesengarnele	€	*12,50*
Wildpastete mit Walnüssen und Cumberlandsoße an kleinem Salatbouquet	€	*15,50*
Feldsalat mit gebratener Birne und Speck an Walnuss-Balsamico-Vinaigrette	€	*15,50*

* *** *

Kalbsbratwurst (2 Stück) aus eigener Landwirtschaft Bratkartoffeln und Rahmwirsing	€	*24,50*
Hasenrückenfilet „Normandie" in Preiselbeer-Calvadosrahm Kroketten und Apfelrotkohl	€	*37,00*
Hirschgoulasch mit Pfifferlingen und Herbsttrompeten Kroketten, Preiselbeeren und Apfelrotkohl	€	*32,00*
Hirschkalbsrückensteak mit frischen Pilzen in Kräuterrahm Rotweinbirne mit Preiselbeeren hausgemachte Spätzle	€	*46,00*
Ofenfrische Gänsebrust oder Gänsekeule – !!! nur auf Vorbestellung!!! mit Maronen Bratapfel, Kartoffelknödel und Apfelrotkohl	€	*42,50*

* *** *

Steirisches Kürbiskernparfait an seinem Krokant	€	*12,00*

Als Wein empfehlen wir Ihnen:

2020 Waldulmer Pfarrberg
Spätburgunder Rotwein
WG Waldulm (Baden)
0,2 l € 9,50
0,75 l € 32,00
>ein mittelkräftiger Rotwein aus der Ortenau, passt gut zum Wild…<