

WILDKARTE

vom 20.11.2024 bis 08.12.2024

Klare Wildsuppe mit Wildfleischknödel

Reh- Cordon- Bleu in Kürbispanade

dazu Kartoffeln und eine Cumberland Soße

Wildschweinbraten mit Semmeltaler, Blaukraut
und Preiselbeer

Hirschragout mit Semmeltaler, Blaukraut und Preiselbeer

Gebratene Fasanenbrust auf Wildreis dazu eine Rosmarin- Maroni Sauce,
Blaukraut, Rosenkohl und Preiselbeer

Rosmarin- Maroni Sauce mit Semmeltaler
und Blaukraut



Aus dem Suppentopf

Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten (A,C,G,D)

Rindsuppe mit hausgemachten Kaspressknödel (A,C,G,D)

Knoblauchcremesuppe (C,G)

Hauptgerichte

Grillteller (Schweinefilet, Hühnerbrust) (A,G)

mit Gemüse, Pommes und Paprika Sauerrahm Dip

Surkarreeschnitzel (gebacken) (A,C,G)

mit Kartoffeln, Preiselbeere

Schnitzel oder Cordon Bleu von der Pute (A,C,G)

mit Kartoffel, Preiselbeere

Gegrilltes Lachsforellenfilet (A,G,D)

mit Gemüse, Kartoffeln und Kräuterbutter

Hausgemachte Gemüselaiabchen (A,C,G)

mit Kartoffel und Paprika Sauerrahm Dip

Gegrillte Hühnerstreifen auf Blattsalat / auf gemischten (M)

gemischter Beilagensalat / Blattsalat

extra Portion Preiselbeer / Sauerrahm Dip / Ketchup je € 0,90