

Wild

€

Steinpilzcremesuppe

Sahnehaube | Brunnenkresse

6,00

Salat mit Hirsch

Scheiben vom Sous vide gegarten Hirschrücken |
Pflücksalat | Balsamicodressing | Kirschtomaten | Himbeeren |
Zwetschgen-Zwiebelmarmelade | geröstete und gesalzene Kürbiskerne |
Ciabatta | Salzbutter

17,50

Wildschweinbraten

Thymianrahmsauce | Kartoffelklöße | Apfelrotkohl

19,50

Hirschkalbsbraten

Burgunderjus | Butter-Kartoffelnocken |
Grafschafter Bodenschätze (Rübe, Kohlrabi & Möhre)

23,00

Wildschweintrüben

Burgunderjus | Bärlauch-Kartoffelnocken | Mandelbrokkoli

28,50

Rehrücken

Pfefferjus | Brödekes | gebackener Kürbis | Nusscrunch

34,50

Bratklops vom Bentheimer Wald-Wildschwein

Rotweinschalotten | Kartoffelstampf | Orangensenf

13,00

Wildgoulasch "Förster Art"

kräftige Burgunder-Schmorsauce | Spätzle | Apfelrotkohl

18,50

