



Wildwochen im Wirtshaus am See

04.10. bis 18.10.2020

Vorspeise:

Hausgemachte Wildpastete

mit Walnüssen und Portweinpflaumen an Wildkräutersalat mit rotem Feigensenf € 9,90

Hauptspeisen:

Butterzart geschmorter Wildschweinbraten

mit Maronensoße, Wirtshaus-Rotkohl und Serviettenknödel € 14,50

Rotkohlroulade mit Hirschbrät-Füllung

in eigener Soße und Spätzle € 14,50

½ Ente auf Orangen-Honig-Soße

mit Wirtshaus-Rotkohl und Kartoffelklößen € 17,50

Kaninchenrücken im Speckmantel

mit Kohlrabigemüse und Kartoffelplätzchen € 18,50

Unsere Empfehlung:

Hirschkalbsragout in Sauerkirchsoße

mit feiner Bitterschokolade, Rosenkohl und Butterspätzle € 19,50

Hirschkalbsrücken-Medaillon auf Wildpreiselbeersoße

mit Rosenkohl und Kartoffelplätzchen € 29,50

Nachtisch:

Vanille-Zitronen-Crêpes

mit heißer Kirschsoße und salted caramel ice cream € 8,20