

KULINARISCHE MONATSKARTE

OKTOBER

WILD UND PILZE AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

| | |
|--|---------|
| Pilzcremesüppchen ^{a, g} mit frischen Kräutern und Croûtons | 5,80 € |
| Rehragout ^a mit Preiselbeeren dazu Rotkohl und Kartoffelklöße | 16,50 € |
| Mariniertes Hirschrückensteak ^h unter einer Walnusskruste serviert mit Sauce Cumberland, Pilz-Bohnen und karamellisierten Kartoffeln | 24,50 € |
| Braten von der Rehkeule ^{a, c} in Rosmarin-Jus serviert mit Rosenkohl und Kroketten | 18,50 € |
| Exklusive Wildschweinbratwurst ⁸ mit Pilzen dazu Pfeffer-Birne, Bohnen und Speck-Kräuter-Kartoffelstampf | 14,90 € |

TIPP!

Rotwein

Amanecer, trocken

Temperanillo, Spanien

vollmundig und süffig

mit deutlicher Beerenfrucht im Gaumen

0,25 l 4,70 €

0,5 l 9,40 €

0,75 l 16,20 €