



# Jagd- Saison



## JAGD - MENÜ 2020

### Kürbiscremesüppchen

mit Ingwerschaum und Sesam-Knusperblatt  
\* \* \*

### Sauerbraten vom Hirsch

mit sautiertem Spitzkohl und Kartoffelklößen  
\* \* \*

### Warme Herbstpflaume

mit Butterstreusel und Pistazieneis

29,90 €



## Unsere Aperitif- und Weinempfehlung

### Heißer Andalö

1/3 ANDALÖ, 2/3 heißes Wasser, Schuss Orangensaft  
3,50 €

### ANDALÖ Old Fashioned

2cl ANDALÖ, 4cl Scotch Whisky, Orangenzeste  
8,50 €

### 2017 Dornfelder - trocken

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut  
0,2 Liter 7,50 € | 0,5 Liter 14,50 €  
1,0 Liter 28,50 €

### Portugieser - halbtrocken

Ingelheimer Kaiserpfalz - Rheinhessen  
0,2 Liter 5,50 € | 0,5 Liter 10,50 €  
1,0 Liter 19,50 €



see- und waldresort  
\*\*\*\* gröbern

## VORSPEISEN

### Kürbiscremesüppchen

mit Ingwerschaum und Sesam-Knusperblatt  
5,90 €

### Carpaccio vom wilden Hirsch

mit Ziegenkäsecrumble, dazu Birnen-Chutney  
11,00 €

### 3 Hirschspieße

mit Satè-Sauce und einem Salat aus roten Linsen  
9,90 €

## HAUPTGERICHTE

### Herbstlicher Salat

mit karamellisierten Walnüssen, Rotweibirne und Taleggio  
12,90 €

### Sauerbraten vom Hirsch

mit sautiertem Spitzkohl und Kartoffelklößen  
19,90 €

### Wildgulasch

mit Apfel-Rotkohl und Spätzle  
16,90 €

### Rosa gebratenes Hirschkarree

mit Kräuterseitlingen, Kürbis und Würfelpotatoes  
31,00 €

### ½ Wildente

(mit Knochen ca. 400g Rohgewicht)  
mit Rotkohl und Kartoffelklößen  
24,90 €

## VEGETARISCHE SPEISE

### Süßkartoffelgnocchi

mit Babyspinat und Gorgonzolasoße  
14,90 €

## DESSERT

### Warme Herbstpflaume

mit Butterstreusel und Pistazieneis  
6,90 €