



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 €