

# SPEISEKARTE

## Genusswoche Wild & Pilze

13. November - 16. November 2024

### Vorspeise

Hasenrücken rosa gebraten,  
Orangen-Chili Dressing, Bacon, Feldsalat,  
Croutons, Brot

14,50 Euro

### Suppen

Hirsch Bouillon, zweierlei Crepe Röllchen,  
Fleisch, Wurzel Gemüse

10,50 Euro

Pilz Creme Suppe „nach Cappuccino Art“,  
Frische Kräuter

9,50 Euro

### Hauptspeisen

Wildfleisch Frikadelle auf Kartoffel-Taler,  
Rahm-Wirsing, Walnuß-Jus, Feldsalat

22,00 Euro

Wildragout vom Hirsch,  
Hagebutten-Sauce, Maronen, Pilze,  
Pflaumen Rotkohl, Knödel, Preiselbeeren

24,00 Euro

Wildschwein Sauerbraten,  
Pochierte Rotweinbirne, Mandel-Spätzle,  
Rosenkohl

25,50 Euro

Reh Steak,  
Pilz Rahm, gebratene Kartoffel Taler,  
Rotwein-Birne, Walnuß-Jus, Salat

27,00 Euro

## *Hauptspeisen Vegetarisch*

Großer Salat-Teller mit gebratenen Pilzen (Austern-& Schitakepilze, Champignons, Kräuter Saitlinge)	21,50 Euro
Pilz Ragout, Gebratene Kartoffel Taler, karamellisierter Kürbis, Feldsalat	22,50 Euro

## *Hauptspeisen für Nicht Wild & Pilz Esser*

Großer Salat-Teller Mit Datteln im Speckmantel	21,50 Euro
Rumpsteak, Kürbis-Pfeffer Butter, Bratkartoffeln, Salat	28,50 Euro

## *Kinderteller*

Gebratene Kartoffel Taler mit Pilz Rahm oder Walnuß-Jus, Kleiner Salat	11,00 Euro
--	------------

## *Dessert*

Variation Fondels Mühle	
Auswahl von drei süßen Köstlichkeiten Garniert mit Früchten	14,00 Euro