

Vorspeisen UND Leichte Gerichte

Kürbiscremesuppe vom Hokkaido V

mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl
8,90 €

Wild-Consommé

Kräftige Wildessenz, Flädle und Hirschnocken
13,50 €

Baguette von der Bäckerei Fehren

Antipasti und Kräutercremedip
10,00 €

Saté-Spieß von der Maishähnchenbrust

Balsamico Linsen, Sesam, Frühlingslauch
Gemüsechips
13,50 €

Bergkäsekrapfen

Feigenkompott und Wildsalami
12,00 €

Hauptgerichte

Rumpsteak vom argentinischen Roastbeef

sous-vide gegart

Pfefferrahmsoße, Kroketten, Salat

(auf Wunsch auch mit Kräuterbutter statt Pfefferrahmsoße)

35,00 €

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel

Burgundersoße, Bohnen, Bratkartoffeln

29,00 €

Hirschrücken

- Wild vom hiesigen Jäger -

(auf Grund der schonenden Zubereitung bitten wir um etwas Geduld)

Backpflaumensoße

Wilder Brokkoli, Pinienkerne, getrocknete Tomaten

Knoblauch-Kartoffel-Mousseline

43,50 €

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

Dunkle Orangensoße

Glasiertes Marktgemüse und Risotto

31,50 €

Geschmorte Rehkeule

- Wild vom hiesigen Jäger -

Backpflaumensoße, Rotkohl und Klöße

35,00 €

Mango-Ziegenkäse Ravioli V

Babyspinat, getrocknete Tomaten, Walnüsse,
Gemüsefrikadelle und Schnittlauchcreme
24,50 €

Schnitzel vom Schweinerücken

Wiener Art
Pommes frites und Salat
18,50 €
+ Champignonrahmsoße 4,50 €

Kinderteller

Hausgemachte Hähnchennuggets
mit Pommes frites
Mayonnaise oder Ketchup
11,50 €

Wild Menü für 2 Personen

Kürbiscremesuppe

Steaks vom Hirsch mit Kräuterbutter
Geschmorte Rehkeule mit Backpflaumensoße
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
Rotkohl
Klöße, Kroketten und Salat

Herrencreme
86,00 €

Dessert

Emsländische Herrencreme

6,70 €

Crème brûlée

Himbeersorbet

9,50 €

Mousse au chocolate

Karamellisierte Walnüsse und Bananeneis

11,00 €

Hausgemachtes Eis und Sorbet

2,50 € / Kugel

+ Sahne 1,00 €

