

Vorspeisen

Wild Consommé

Kräftige Wildessenz, Flädle, Schnittlauch
11,00 €

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis ✓

Geröstete Kürbiskerne und Kürbiskernöl
8,90 €

Gebackener Ziegenkäse ✓

Brioche, Feige, Rucola & Walnuss
12,50 €

Baguette von der Bäckerei Fehren

Kräutercreme, Serranoschinken
Oliven & eingelegte Paprika
11,00 €

Wild Menü

für 2 Personen

Kräftiger Wildconsommé-Shot

Rosa gebratene Hirschsteaks mit Kräuterbutter

Zart geschmorte Hirschkeule

Rosa gebratene Entenbrust

Dazu Preiselbeersauce, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße knusprige
Kroketten und ein kleiner Beilagensalat

Hausgemachte Herrencreme

87,00 €

Hauptgerichte

Rumpsteak vom argentinischen Rind
Pfefferrahmsauce, Kroketten & Beilagensalat
wahlweise mit Kräuterbutter
35,00 €

Geschmorte Hirschkeule
Preiselbeersauce, Rotkohl und Kartoffelklöße
30,50 €

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
Dunkle Orangensoße
Frisches Marktgemüse und Risotto
33,00 €

Schnitzel vom Schweinerücken
nach Wiener Art
Pommes frites & Beilagensalat
18,50 €
mit Champignonrahmsauce + 3,00 €

Kürbis Chili Ravioli ✓
mit wildem Brokkoli, getrockneten Tomaten und Nusspesto
24,50 €

Hirschburger
Saftiges Patty aus 100 % Hirschfleisch im Brioche-Bun, mit
knackigem Romanasalat,
Rotkohl, cremiger Burgersauce, Preiselbeeren und mildem
Weichkäse.
dazu Pommes frites.
24,50 €

Für Informationen rund um die Allergene kennzeichnung stehen wir euch gerne zur Verfügung

Dessert

Emsländische Herrencreme

klassisch & hausgemacht

7,00 €

Schokoladenküchlein mit halbflüssigem Kern

mit Himbeersorbet

10,50 €

Kaffee-Panna-cotta

mit karamellisierten Haselnüssen und Sorbet von schwarzen
Johannisbeeren

10,50 €

Eis & Sorbet

je Kugel 2,50 €

+ Sahne 1,00 €



Für Informationen rund um die Allergene Kennzeichnung stehen wir euch gerne zur Verfügung