

Vorschläge für die Wildgerichte

Hubertusterrine

(Wildgulasch mit Waldpilzen)

(mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Preiselbeerfrüchten)

Reh

Rehkeule in Burgundersauce,

(mit Rosenkohl, Klöße und Preiselbeerfrüchten)

Rehrustenbraten mit Lavendelhonig überbacken

(mit Apfelrotkohl, Klöße und Preiselbeerfrüchten)

Rehrücken in Altbiersauce

(mit Apfelrotkohl, Klöße und Preiselbeerfrüchten)

Hirsch

Hirschragout mit Waldpilzsauce

(mit Apfelrotkohl, Klöße oder Spätzle)

Hirschkeule,

gebraten im Pfifferlingbett mit Wacholderrahmsauce

(mit Mandelbrokkoli, Klöße und Preiselbeerfrüchten)

Hirschkeule in Mandarinrahmsauce

(mit Rosenkohl und Kartoffeln)

Hirschbraten Hubertus mit Waldpilzsauce

(mit Apfelrotkohl, Klöße und Preiselbeerfrüchten)

Wildschwein

Wildschweinkeule in Haselnuss-Sherry-Sauce

(mit Waldpilzen, Honigrotkohl, Klöße und Preiselbeerfrüchten)

Wildschweinkeule im Waldpilzbett

(mit Apfelrotkohl oder Rosenkohl, Klöße und Preiselbeerfrüchten)

Wildschweinbraten

(mit Apfelrotkohl, Klöße oder Petersilienkartoffeln und Preiselbeerfrüchten))

Bei den Wildgerichten gelten Tagespreise, da wir das Fleisch immer kurzfristig beziehen.