

Unser Wild-Menü

*Feldsalat auf Rote-Beete-Carpaccio mit Balsamico-Vinaigrette
umlegt von karamellisierten Walnüssen und Wildschweinschinken*

* * * * *

*Vanille-Kürbiscremesuppe vom Muskatkürbis
mit hausgemachter Wildpastete und Kürbiskernöl*

* * * * *

*Wildschweinrücken Sous-Vide gegart mit Preiselbeerlack
auf Selleriepüree und Rotkohl
mit Kartoffelnocken und Holundersauce*

* * * * *

*Dessertvariation von Schokolade und Passionsfrucht
lauwarmer Schokoladenbrownie mit Passionsfrucht-Törtchen
an Schokoladeneis und frischer Passionsfrucht*

