

Feiner Hirsch und Kürbis



Vorspeisen:

Knackige Salatbowl mit gebackenen Hirschstreifen an Preiselbeermarinade darüber Kürbisstreifen (A,C,G,M,O) € 14,90

Carpaccio von Kürbis und Schinkenspeck vollendet mit Parmesan und Sour Cream darüber geröstete Kerne dazu hausgemachtes Ingwerbrot(L,M,A,H,G) € 10,80

Sautierter Kürbis in Teriyakisauce mit Junglauch auf getoastetem Ingwerbrot vollendet mit Erdnüssen (A,F,E) (VEGAN) € 13,90

Suppen:

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Öl (C,H) € 5,90

Hauptspeisen:

Rosa gebratene Streifen vom Hirsch in eigener Sauce dazu Rotkraut und Mandelbällchen (A,C,G,O,H) € 27,90

Gegrilltes Hirschsteak an Wildrahmsauce dazu Mandelbroccoli und Maroni serviert mit gebackenen Semmelknödele (A,C,G,O) € 29,60

Geschmorter Hirschbraten mit Backpflaume –Rohschinkenfülle auf Rahmwirsingbett an Preiselbeersauce mit Eierspätzle (A,C,G,O) € 26,90

Vegetarisches:

Al dente Farfalle sautiert mit Steinpilzen, Junglauch und Kürbis in Olivenöl darüber Grana Padano (A,G)(LACTO) € 19,20
Ohne Grana Padano(VEGAN)

Herzhaftes Kürbisgulasch serviert mit flaumigen gebratenen Serviettenknödel (A,C,G)(OVO LACTO) € 16,90

Gröstl vom Knödel mit Kürbis, Zwiebel und Speck vollendet mit Bergkäse dazu ein kleiner grüner Salat (A,L,M,C,G,O)(ohne Speck vegetarisch)) € 18,90