



## \* Wildimpressionen \*

### *Vorspeiseempfehlung*

8,00

#### **Hubertus-Vorspeise -Suppe**

[ Wildgulasch ]

Feines Gulasch vom Reh, Hirsch & Wildschwein, Zwiebeln, Kräuter, Karotten

Allergene: A1 / I / L

### *Wilde Hauptgänge*

#### **Rehrücken** flambiert in Wildbeeren-Cognac-Sauce

26,90

Karamellierte Birne in Orangenlikör | Kürbiscrème | Kroketten

Allergene: A1 / C / G / I / L

\*\*\*

#### **Wildschwein Medaillons** in Portwein-Pilz-Jus

24,90

Gebratene Serviettenknödel | Apfel-Rotkohl | Preiselbeeren

Allergene: C / G / I / L

\*\*\*

#### **Wildschwein-Maultasche**

23,90

Auf Rotkohl-Rotweinpüree | Butterspätzle | Rosmarin-Beeren-Jus

Allergene: A1 / C / G / I / L

Zu den Wild-Hauptgängen empfehlen wir aus unserer Weinkarte **Cantine San Silvestro Appassimento Piemonte Rotwein** von der Barbera-Traube. Um seinen besonders intensiven Geschmack zu erlangen, wird ein Teil der verwendeten Barbera-Trauben zuerst getrocknet und der gewonnene Wein anschließend für sechs Monate in Eichenbarriques ausgebaut. Aus diesem Produktionsvorgang entsteht ein volles und ausgeprägtes Bouquet mit dem Aroma reifer Pflaumen und Kirschmarmelade.

### *Dessert - Empfehlung*

#### **Pistazieneis mit Karamell-Sauce**

7,00

Fruchtspiegel | gebrannte Mandeln

Allergene: C / G / H: Pistazien