

Pfälzer Wild und Wintergemüse

Vorspeise

Kartoffel-Lauchsüppchen mit kleinen Wildklößchen 7,90€

Hausgemachte Wildterrine mit Kürbis-Chutney
und Feldsalat mit Balsamico-Marinade 14,90€

Hauptgerichte

Wirsing-Roulade mit Wildfüllung
auf Karotten-Kartoffelpüree und Preiselbeer-Jus 19,90€

Hirschragout a la Bourguignon in Rotwein geschmort
mit Champignon und Speckstreifen, Haselnuss-Spätzle 24,90€

Rehrücken Rosa gebraten mit Kirsch-Essig-Jus
gebratene Pilze, Selleriepüree, geschmelzte Klöße 32,90€

Kürbis-Ravioli mit Reh-Bolognese und Nussbutterschaum
geschmorte Birne und Parmesan 20,90€

Rehbraten mit Schmorsoße und Preiselbeer-Birne
Kartoffelknödel und Salat vom Büffet 25,90€

Dessert

Nougatmousse mit eingelegten Zwetschgen
und Haselnuss-Rahmeis 9,90€

