

Wilde - Zeit - Menu

Herbstsalat mit gebratenen Fasanenbruststreifen
allerlei Herbstfrüchten / Preiselbeerdressing

Maronenschaumsüppchen mit Cognac
Bündnerfleisch / Lauch / Sauerrahmklecks

Brust und Keule von der Wildente
Portwein - Feigensauce
Karotten - Quittengemüse / Rosmarinkartöffelchen

oder

Hirschrücken mit Walnuss- Schalottenbutter
Morchelrahmsauce
buntes Herbstgemüse / Rittersturzspätzle

Dessert – Rendezvous
mit Mousse / Parfait / Sorbet / und Früchten

3 Gang Menu 44.-

4 Gang Menu 50.-

Unsere Weinempfehlung:

2015er 30 XO Rotwein Trocken
Weingut Ludger Veit / Monzel

0,2 l - 7,20

0,75 l - 27.-

Vorspeisen – Salate

Warmes Hirschcarpaccio mit Walnusspesto Knackigem Feldsalat / getrocknete Tomaten	16.-
Herbstsalat mit gebratenen Fasanenbruststreifen mit allerlei Herbstfrüchten und Preiselbeerdressing	16.-
Feldsalat mit gebratenen Waldpilzen Wildkräuterdressing / Schinkencrumble	15.-
Wildgambas mit Wakame auf eingelegtem Kürbis Paprikaschaum / Kürbiskernöl	17.-

Suppen

Apfel – Kürbissüppchen mit Ingwer

Chilipopcorn / Apfelcroutons

9,50

Maronenschaumsüppchen mit Cognac

Bündnerfleisch / Lauch / Sauerrahmklecks

9,50

Nicht ganz so Wild

Filet vom Wolfsbarsch mit Miesmuscheln

Riesling - Curryschaum / Wurzelgemüse
Blattspinat / Wildkräuternudeln

28.-

Lammrücken mit roter Zwiebelmarmelade

Thymiansauce / Ratatouillegemüse
Artischocken / Kartoffelgratin

28.-

Ziegenkäse gebacken mit bunten Waldpilzen

weißer Balsamicoschaum
Zucchinistreifen / Rosmarinkartöffelchen

24.-

Wilde Hauptgänge

Brust und Keule von der Wildente

Portwein - Feigensauce

Karotten – Quittengemüse/ Rosmarinkartöffelchen

28.-

Hirschrücken mit Walnuss- Schalottenbutter

Morchelrahmsauce

buntes Herbstgemüse / Rittersturzspätzle

29.-

Rehkeule mit Aromen geschmort

Calvados - Apfelsauce

Spitzkohl / Pastinaken / Wildkräuternudeln

28.-

Rittersturz - Desserts

Ein Rendezvous mit Genuss mit hausgemachtem Parfait, Mousse, Creme Sorbet und dazu Früchte der Saison	10.-
Geeister Mandelschmarrn mit eingelegten Zwetschgen	10.-
Wildheidelbeeren mit Rieslingsabayon Gratiniert und Buttermilcheis	10.-
Petite fromage Kleine Auswahl französischer Käse mit Feigensenf und Früchten	10.50

Falls Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten haben, werden diese gern von unseren Service- und Küchenmitarbeitern beantwortet.