



Herbstspezialitäten

Vorspeisen:

Wildschwein-Terrine mit Waldorfsalat und Cumberland sauce	15.00
Bunter Herbstsalat mit eingelegten Pilzen und Knoblauch-Croutons	13.00
Kastaniencremesuppe mit Speckklösschen	10.00

Hauptspeisen:

Rehpfeffer	28.00
Rehmedaillons mit Sauerkirschen	35.00
Hirschkoteletten mit flambiertem Pilzragout und Wildrahmsauce	35.00
dazu servieren wir klassische Wildgarnituren und hausgemachte Spätzli	

Vegetarisch:

Frische Dinkel Teigwaren aus den Freiberger mit Pilzragout und grünem Salat	25.00
--	-------

Süßes:

Vermicelles mit Rahm	9.00
Vermicelles mit Vanille-Eis	12.00
Hokkaido Kürbis-Panna Cotta mit Preiselbeer-Chutney	12.00

Wild-Menü

Wildschwein-Terrine
Hirschkoteletten mit flambiertem Pilzragout und Wildrahmsauce
Wildgarnitur und hausgemachte Spätzli
Herbst-Dessert nach Wahl

49.00