

WILDKARTE

► *Aus der Eifel, teilweise aus eigener Jagd!*

Vorspeisen und Suppe

feine Wildrahmsuppe Waidmann mit Wacholdergeist	6,80 €
Vorspeisenteller Vollmondjagd Schinken von Hirsch und Frischling an Honigmelone	12,80 €
Salatteller Hubertus mit Schnitzel vom Eifelreh in Haselnuss-Panade Nuss aus der Rehkeule (75 g) abgeschmeckt mit Thymian und Majoran, gebraten in Butter	14,50 €

Für Ihren „kleinen“ Wildhunger

Wilder Frischling – Eifler Wildschweinragout, serviert mit Semmelknödel und Rotkohl – Achtung Knoblauch –	12,50 €
--	---------

Klassiker der Jagdküche

Abteiteller – Steak vom Rehrücken (90 g), serviert mit Kirschen und Grand Marniersauce serviert mit Beilage Salzkartoffel und frischen Pilzen nach Saison	24,50 €
Empfehlung vom Chef: geschmortes Hirschgulasch Patron klassisch geschmortes Gulasch – sehr zart – ohne Fett – serviert mit hausgemachten Spätzele und Apfelmus	15,00 €
Spaghetti Bolognese Ritter – Hackfleisch vom Frischling, serviert mit Parmesan	9,00 €
Spaghetti Bologneses Kleiner Ritter – Hackfleisch vom Frischling, serviert mit Parmesan	5,50 €
Forstpfanne – Geschnetzeltes von Hirsch und Reh serviert mit Steinpilzrahmsauce, Rotkohl und hausgemachten Spätzele	23,80 €