



Wild & Wein
24. Oktober 2019

Bruschetta mit Wildleber
Wurzelgemüse und Chisokresse

Pot-au-feu vom Reh
mit getrüffeltem Gieß-Wildkräuternocken

Wildentenravioli
mit Kräuterseitlingen und Maronenschaum

Saltimbocca von der Wachtel
*am Spieß mit geräuchertem Wildschweinschinken,
Salbei und Balsamico-Zwiebeln*

Curry vom Wildschweinrücken
mit Mango-Minz-Chutney

Tranchen vom Damhirschrücken
*auf Holundersauce mit grünem Pfeffer,
dazu Feigenrotkohl und Kartoffel-Kürbisstampf*

Birnen-Zwetschgen-Crumble
mit Cranberries, Chilli-Schokolade und Glühweinsorbet
