

FERINGAS WILDWOCHE

Vorspeisen

Klare Pilzconsommé 9.5
Kräuter Ricotta Strudel | Paprikaöl

Hirschfleisch Salsiccia 15.5
Preiselbeeren | Chili | Kürbispüree

Wildhasen Ragout 14.5
Pilze | gebratene Knödel Scheiben

Hauptspeisen

Hirschrücken Steak 30.5
Grapfefruit Rosinen Butter | geschmorter Fenchel | Lauchbuchteln

Wildhasen Lende im Speckmantel 22.5
geschmorte Keule | Rosenkohl | gratinierte Kartoffeln

Rehrücken Medaillons vom Grill 36.5
Speckrosenkohl | in Wildsauce geschmorte Kartoffeln

Hirschkeulen Geschnetzeltes 19.5
kräftige Preiselbeer Rosmarin Sauce | hausgemachte Butterspätzle

Gemischter Grillteller 31.5
Hase | Hirsch | Reh
buntes Gemüse | Rosmarinkartoffeln | Thymian Preiselbeer Butter

Hausgemachtes Hirschragout 20.5
geschmort mit Rotwein, Cranberrys & Wildkräuter | Butterspätzle | Preiselbeeren