



Wildwochen in der Hofmark

Vorspeisen

*Zwiebelsuppe mit Käsetoast
und frischem Schnittlauch*

4,40 €

*Frischer Feldsalat an Johannisbeer- Walnußdressing
mit gepfeffertem Rehfilet*

10,50 €

Hauptgerichte

*Chefin 's Hirschbolognese
mit Pfifferlingen und Preiselbeeren
an hausgemachten Wellennudeln und kleinem Salat*

15,50 €

*Am Stück gebratener Rehrücken unter der Kräuterkruste
an feiner Wildsoße und Preiselbeeren,
Kartoffelgratin und gebratenes Rosenkohl Gemüse*

22,50 €

*Gebratene Wildschweinrückenmedaillons
an Wildsoße und Preiselbeeren
mit Kartoffelrösti und Blaukraut*

21,50 €

*Würziges Rehragout mit Preiselbeeren,
Semmelknödel und kleinem Salat*

17,50 €



*Geschmorte Wildschweinkeule
an Preiselbeer – Wildsoße mit
geschwenkte Spätzle und Rahmwirsing
16,50 €*

Unser diesjähriges Winterdessert

*Hausgemachtes Pflaumen-Zimtparfait an selbstgebackenen,
mit Lebkuchenmousse gefüllten Macarons,
und lauwarmen Sauerkirschen
7,60 €*