

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Wild und Pilze 2019

Schwarzwurzelcremesuppe^(A.D.),

mit Birne, Meerrettich-Kräuter-Pesto und gerösteten Nüssen

€ 7,20

Tranchen von der geräucherten Barberie Entenbrust

auf Rotkohlsalat, mit Minze, Erdnüssen, Koriander, Limette und Chili

€ 9,70

Hauchdünne Wildschweinsalami

auf Tomaten-Essiggurken-Salsa mit Thymian und Nussöl garniert mit Feldsalat und Preiselbeeren- Vinaigrette

€ 14,60

Ravioli

saisonal gefüllt, dazu Austernpilzen, Champignons, und Kräuterseitlinge in Rosenkohl-Pesto geschwenkt

€ 15,50

(Empfehlung der Küche Wildschweinsalami Portion 80g 6,50)

Wirsingroulade

gefüllt mit Hack von Wildschwein, Reh und Hirsch (aus der Region) an Wacholdersauce, dazu Kartoffel-Kürbis-Stampf

€ 18,50

Wildkrakauer

von Wildschwein, Reh und Hirsch(aus der Region) an Wacholdersauce, dazu sautierter Rotkohl und Kartoffel-Kürbis-Stampf

€ 18,50

rosa gebratene Steaks vom Hirsch (200g)

an Pfeffer-Vanillesauce, buntem Mangoldgemüse und Süßkartoffelgnocchi

€ 22,60

extra Portion gebratene Pilze

ca. 150 g € 7,90