

Menü - Beispiele

Vorspeisen:

- Wildpflanzlerl an Wildkräutersalat mit gebratenen Pfifferlingen
- Wildsautaler gefüllt mit Ziegenkäse an Preiselbeerchutney
- Wildes Surf and Turf von der Ammersee Renke und bayerischem Hirsch auf Feldsalat mit Haselnüssen und Brombeerchutney
- Wildspieß an Wildkräutersalat mit Haselnusscroutons
- Reh-Bärlauch-Crépinette an Wildkräuterquark mit Rote Beete
- Rehpraline auf Rote Beete Carpaccio mit Wildkräutersauerrahm
- Gebeiztes Rehfilet mit Physalis Chutney und Feldsalat

Hauptgang:

- Rosa gebratene Hirschmedaillons an Selleriepüree mit glasiertem Gemüse und Preiselbeeren



- Rehrücken mit Haselnusskruste an Wildjus mit Rahmsteckrüben



- French Racks vom Reh an Portweinjus mit

Kartoffelgratin und Rosenkohl

- Wildsaumedaillons an Brombeerjus mit Rahmschwarzwurzeln und Kartoffelnocken



Dessert:

- Zimtparfait mit Orangensauce
- Schokoladentarte mit Granatäpfeln
- Madagaskarvanilleeis an Rotweibirnen