

Wild trifft Kastanie Menü

Unser heimisches Wild kommt vom Jagdbetrieb Rudi Schwab aus Klingenstein

Vorspeise

Herbstliche Blattsalate mit glacierten Kastanien und Ziegenfrischkäse von Pierre Sturzer aus Obersteinbach mit Feigensenf 2,8,10 13,90 €

Hauptspeise

Mariniertes Wildragout in Wacholderrahm, mit geschwenktem Wirsingkohl, Serviettenknödel und Preiselbeeren 1/2/4 19,90 €

Nachspeise

Kastanien-Honigiscreme aus Schweigener Honig von der Pfälzer Eismanufaktur in Pleisweiler-Oberhofen mit Pfirsichspalten und Biskuit garniert 1/2 6,90 €

Menüpreis 36,50 €

Außerdem empfehlen wir heute:

Dal tadka

Nahöstliches Linsen-Gericht mit Zwiebeln, Mandeln und Sojajoghurt 15,90 €
vegan
mit Bio-Lammhackröllchen vom Bärenbrunner Hof +4,00 €
2/8.1/10

Herbststeller

mit Rosenkohl, gebratenem Wirsingkohl, gebratenen Biopilzen von der Bärenbrunnermühle, Sojajoghurt und Haselnussspätzle 14,90 €
7/8,2 **vegetarisch**

„Wilder Sack“

Bratwurst vom Wildschwein, Wild-Leberknödel auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln 19,90 €
1/10/21

Rehrücken rosa gebraten mit Dornfelder Soße, gebratenen Bio-Pilzen von der Bärenbrunnermühle, Kastanien, Bio-Bohnenbündchen und Bio-Spätzle 26,90 €
2, 8.1, 12, e

