

Wildspezialitäten

game



Suppe

soup

Waldpilzcremesuppe



Bio-Kresse-Sahnehaube

cream of wild mushroom soup | organic cress cream topping

9,00

Creamesuppe vom Hokkaidokürbis



Kürbis-Kokoscremesuppe | Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne

pumpkin-coconut cream soup | pumpkin seed oil | roasted pumpkin seeds

9,00

Hauptgerichte

main course

Edelpilzpfanne



verschiedene Waldpilze | Champignons | Kräuterseitlinge |

Schalotten | Schnittlauch | Rucola | gegrillte Kirschtomate | Röstis

mushroom pan | various wild mushrooms | button mushrooms | king oyster mushrooms | shallots | chives | arugula | grilled cherry tomatoes | rösti

18,50

Wildgulasch "Förster Art"

kräftige Burgunder-Schmorsauce | Butterspätzle | Apfelrotkohl | Preiselbeeren

venison Goulash "Forester Style" | burgundy braised sauce | buttered spaetzle | apple red cabbage | cranberries

24,50

Wilde Currywurst

zwei Wildbratwürste | pikante Currysauce | Steakpommes | Haussalat

two venison sausages | spicy curry sauce | steak fries | salad

16,50

Wildschweinbraten

Thymianrahmsauce | Kartoffelklöße | Apfelrotkohl |

Orangenscheibe | Preiselbeeren

wild boar roast | thyme cream sauce | potato dumplings | apple red cabbage | orange slice | cranberries

28,50

Hirschkalbsbraten

Burgunderjus | Williamsbirne mit Preiselbeeren |

gebackene Kartoffelbällchen | Apfelrotkohl

deer roast | burgundy jus | williams pear with cranberries | baked potato balls | apple red cabbage

28,50

Sauerbraten vom Bentheimer Wald Reh

feine Lebkuchen-Sauerbatensauce | Kartoffelklöße | Apfelrotkohl | Preiselbeeren

Sauerbraten of Bentheim Forest roe deer | gingerbread Sauerbraten sauce | potato dumplings | red cabbage with apple | cranberries

31,50

Allergene und Zusatzstoffe können eingesehen werden, sprechen Sie uns gerne an. Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Service.

Wildspezialitäten

game

Hirschrücken

40,50

Burgunderjus | Brödekes | wilder Brokkoli | gegrillter Kräuterseitling |
Nusscrunch | Bio Kresse

deer saddle | burgundy jus | grilled potatoes | wild broccoli | grilled king oyster mushrooms |
nut crunch | organic cress

Rehrücken

42,50

Burgunderjus | Brödekes | wilder Brokkoli | gegrillter Kräuterseitling |
Nusscrunch | Bio Kresse

roe saddle | burgundy jus | grilled potatoes | wild broccoli | grilled king oyster mushrooms |
nut crunch | organic cress

Wildschweinerücken

39,50

Burgunderjus | Brödekes | wilder Brokkoli | gegrillter Kräuterseitling |
Nusscrunch | Bio Kresse

wild boar saddle burgundy jus | grilled potatoes | wild broccoli | grilled king oyster mushrooms |
nut crunch | organic cress

Wild Burger

19,00

Burgerpatty vom Wildschwein und Reh | Rucola | Tomate | Cheddarkäse |
Rotwein-Zwiebelmarmelade | Orangenmayonnaise | Sauerteig Bun | Steakpommes
wild boar and venison burger patty | arugula | tomato | cheddar cheese | red wine onion jam |
orange mayonnaise | sourdough bun | steak fries

Dessert

dessert

Bourbon Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl

9,50

getoppt von gerösteten und gesalzenen Kürbiskernen

bourbon vanilla ice cream with pumpkin seed oil | topped with roasted and salted pumpkin seeds



Allergene und Zusatzstoffe können eingesehen werden, sprechen Sie uns gerne an. Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Service.