Wildwochen 01. Oktober bis 26. Oktober

Abendrot hausgemachter Rote Bete Sirup, Rotwein, aufgegossen mit Rheingauer Riesling Sekt, Orangensaft und Sprudel, Scheibe Ingwer
0,2 l / 7,80 €

Abendrot alkoholfrei hausgemachter Rote Bete Sirup, entalkoholisierter Rotwein, aufgegossen mit Orangensaft und Sprudel, Scheibe Ingwer
0,2 l / 6,50 €

Gemischter grüner und Feldsalat
mit gebratenen Maronenstückchen, Dörrfleisch und Zwiebeln
dazu Brot
9,50 €

Waldpilzsuppe von der Hirschbrühe
7,50 €

Hirschleberknödelsuppe von der Hirschbrühe
7,50 €

Hirschbraten
auf Spätburgunder-Rotweinsauce dazu
hausgemachtes Apfelrotkraut und Kartoffelklöße
21,50 €

Wildgulasch vom Hirsch
gewürzt nach Hildegard von Bingen, dazu hausgemachtes
Apfelrotkraut und Kartoffelklöße
22,80 €

Wild-Burger (mit Wildfrikadelle)
mit Rotkrautsalat, Zwiebeln, Tomaten, Käse, Bacon, Gürkchen,
frischem Salat und Steakhouse Pommes Frites
16,90 € Burger glutenfrei +1€

Hirschleberknödel
Mit Zwiebeln auf Colcannon
17,80 €

Apfelcrumble
Mit Vanilleeis und Sahne
6,90 €

Schoko – Rote Bete Brownie
Mit Vanilleeis und Sahne
7,30 €