

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Wild und Pilze 2019

Kürbiscremesuppe (A,D),

vom Butternutkürbis und Hokkaido, mit gerösteten Kürbiskernen

€ 7,20

Tranchen von der geräucherten Barberie Entenbrust

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

€ 9,70

Vesperplatte

mit Wildschweinsalami (15,2,4,0), geräucherter Entenbrust und geräucherter Lammhüfte dazu
Tomate, Gewürzgurke, Remoulade und geröstete Focaccia, garniert mit Feldsalat und

Preiselbeeren-Vinaigrette (N,14)

€ 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, geschmortem Wirsing mit Speck und Rosmarin-Kartoffeln

€ 22,60

extra Portion gebratene Pilze

ca. 150 g € 7,90