

Wilde Wochen im Niestetal

| | |
|--|---------|
| Wildconsommé mit Eierstich und Gemüsestreifen | 5,50 € |
| Steinpilzrisotto mit Beilagensalat | 13,50 € |
| Hausgemachte Wildschweinbratwurst an Rahmwirsing und Salzkartoffeln | 13,90 € |
| Geschnetzeltes vom Nordhessischen Reh mit einem Hauch Crème fraîche, an Rosenkohl und Butterspätzle | 18,50 € |
| Braten vom Wildschwein nach Großmutter's Art mit Apfelrotkraut, Kartoffelkloß und Preiselbeerbirne | 16,90 € |
| Wildschweingulasch mit Apfelrotkraut, Butterspätzle und Preiselbeerbirne | 14,90 € |
| Rosa gebratene Medaillons vom Hirschrücken an herbstlichem Salat mit Himbeer-Balsamico-Vinaigrette und Kernen vom Granatapfel, dazu reichen wir gebutterten Pumpernickel | 24,90 € |
| Tannenhonig-Rosmarin-Crème-brûlée | 4,90 € |