

*Hausgemachte Wildterrine
an Wiesenkräutersalat
mit Kürbiskernöl und Hagebuttenmarmelade*

* * *

*Süppchen von Rotkraut
mit Zimtroutons*

* * *

Menü 1

Wilder Gieschens Teller

*Medaillons von Hirsch, Wildschwein und Entenbrust auf Pilzgemüse
mit Apfel-Zimtrotkohl und Bratkartoffeln*

Menü 2

Auf der Haut gebratenes Filet vom Weserzander

an gelben Kohlrabinudeln und Wermutsauce, dazu reichen wir Heidekartoffeln

Menü 3

Kross gebratene halbe Bauernente

mit gefülltem Schmorapfel auf Majoranjus, glaciertem Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen

Menü 4

Medaillons vom Schweinelendchen

mit Nusskruste

an Balsamicojus und Kürbis – Lauchpüree, dazu servieren wir Schupfnudeln

Menü 5

Gebackene Falafel

auf Rahmspinat, mit Schnittlauchsauce und Schupfnudeln

* * *

Konfit von Mango
mit Passionsfruchtcreme

€ 42,50