


W I L D K A R T E



Hausgemachte Kürbis-Kastaniensuppe	10.50
Nüssler Salat Mimosa mit gebratenen Speckwürfeli, Brot Crôutons, gehacktem Ei	16.00
Hirsch Carpaccio ½ 22.00 Mariniert mit lauwarmen Steinpilzen	26.00
Hausgemachte Pappardelle mit Wildschweinbolognese	24.00
Wildschweinpfeffer mit Wildbeilagen	33.00
Hirsch-Steak mit Wildbeilagen	36.00
Reh Kotelett in Kräuterkruste mit Wildbeilagen	36.00
Trio vom Wild mit Wildbeilagen (Wildschweinpfeffer, Rehkotelett und Hirsch-Steak)	39.00
oder für „Beilagen-Liebhaber“:	
Schweinssteak mit Wildbeilagen	29.00
Rinds-Steak mit Wildbeilagen	36.00
nur Wildbeilagen	25.00

Beilagen: hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
glasierte Marroni, Weissweibirne, karamellisierte Früchte

Coupe Nesselrode	9.50
Marronipüree mit Kirsch, Vanilleglace, Meringue, Amarena Kirschen	