

Kulinarischer Herbst im Casino

– Wildwoche –

25.10. – 28.10.2021

Suppe und Vorspeise

Wildkraftbrühe mit Steinpilzknödel

3,80 €

Wildkräutersalate mit Himbeerdressing, geschmorten Kürbiswürfeln und kandierte Kernen

5,50 €

Hauptgang

Rehkeule mit Wacholderrahm, Preiselbeeren, Apfel-Blaukraut und hausgemachten

Butterspätzle

15,20 €

Rosa gebratene Medaillons vom Hirschrücken mit Cassisjus, Rahmwirsing

und Kartoffelkroketten

17,20 €

Hirschgulasch mit Preiselbeeren, Apfel-Blaukraut und hausgemachten Butterspätzle

13,80 €

Rosa gebratene Entenbrust mit Zwetschgenchutney, Kürbiskraut und Schupfnudeln

13,80 €

Hirschburger

180gr Patty im Sauerteig Bun, Burgersoße, Salat, Tomate und Zwetschgenchutney und

Pommes Frites

11,80 €

Kürbiskernschnitzel vom Hirschrücken, Preiselbeeren, hausgemachten Butterspätzle und

Wildkräutersalat

14,80 €

Dessert

Marmoriertes Schokoladenmousse mit eingelegten Waldbeeren

4,20 €

Apfelkühle mit Zimtzucker und Vanilleeiscreme

4,20 €