

SEPTEMBER 2019

WILD MEDOC

LE MEDOC GOES WILD

VORSPEISEN

In Buchenholz gerauchte Gänselebermousse	19€
mit Quitte, Zartbitterschokolade & Birne	
Mit Tannenzweig gebeizter Hirschrücken	16€
auf allerlei Kürbis & Kartoffelbrot	
Burrata	15€
mit infusioniertem Tannen-Olivenöl, geschmorten und frischen Tomaten, Hagebuttengel und Weißwein-Vinaigrette	
Wald- & Wiesenkräutersalat	16€ / Hauptgang 19€
mit jungem Ziegenkäse, selbstgemachtem Trüffel-Honig auf Waldbeeren-Chutney & Schwarzbrot	

SUPPE

Wildessenz mit Hirsch-Cranberry Ravioli	8€
--	----

HAUPTGANG

Rehrücken	32€
auf Steckrübenpüree, Preiselbeeren & gedrückten Minikartoffeln	
Wildschweinfilet	28€
auf Selleriepüree, Staudenselleriegemüse & grünem Apfel	
Hirschbraten	27€
an gebranntem Kartoffelpüree & Karottengemüse	
Fasanenbrust sous-vide gegart	29€
mit Tannenhonig auf Spinatcrème, Schupfnudeln & Lauch	
Bachsaibling	26€
auf gegrillten Kräuterseitlingen, Kürbisspalten & Wildkräutern	
Schnitzel vom Schwein paniert	25€
in Butter gebraten, mit Waldpilzrahmsauce, Estragon & selbstgemachten Knöpfele	
Kürbis-Ravioli	21€
mit gebrannten Kürbiskernen, Shiso Kresse & eingelegtem Kürbis	

Keine Lust WILD zu sein?

Rinderfilet 180g 36€
gebranntes Kartoffelpüree & Karottengemüse

DESSERT

Zimt-Parfait 7€
auf Zwetschgen & Lebkuchenschwamm

Schokoladentarte 8€
mit Hagebuttencrème & Ziegenmilcheis

VORSCHAU OKTOBER 19: SOULMEDOC - SOULFOOD