

Wildkarte

Unsere Wildgerichte entstehen mit größter Sorgfalt und Liebe zum Detail – aus 100 % Wild aus dem Weserbergland und dem angrenzenden Lipperland. Regional verwurzelt, mit Respekt vor Tier und Natur zubereitet.

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe

Würzig-cremig, verfeinert mit knackigen Kürbiskernen und aromatischem Kürbiskernöl $6,90\,\epsilon$

Hauptgerichte Wild aus der Region

Wildförsterpfanne

Würzige Mischung aus Schwarzwild, Rehwild-Medaillons und Wildbratwurst mit Wildbratjus.

Dazu Rotkohl, Rosenkohl und hausgemachte Spätzle – serviert in der Pfanne, rustikal und deftig

Für eine Person: 28,90 €

Für zwei Personen: 56,90 €

(Ideal zum Teilen oder für den großen Hunger!)



Hirschgulasch nach Jäger Art

Zartes Damwild aus heimischen Wäldern, geschmort mit Wildgewürzen, dazu fruchtiger Apfelrotkohl und fluffige Kartoffelklöße $26{,}90\,{\it \epsilon}$

Wildburger

Saftiges Wild-Patty vom regionalen Reh und Wildschwein, geschmolzener Camembert, Preiselbeermayonaise und Pommes

18,90€

Kürbis-Risotto mit Walnüssen (Vegetarisch)

Cremig und aromatisch, mit herbstlichen Zutaten, die jeden Bissen zum Genuss machen

16,90€