

WILDWOCHEN im BÖSEHOF

VORSPEISEN

Dreierlei von der Wachtel (Sülze, Mousse und gebratene Brust)

14,00

Feldsalat mit Rote Bete und Hasenfiletspitzen

13,50

Petersilienwurzel mousse mit Wildschweinschinken und Kürbischutney

12,00

Sülze von Maronenpilzen mit Rehfilet und Waldorfsalat

12,00

SUPPEN

*Muskat-Kürbissuppe
mit gerösteten Kürbiskernen*

7,00

*Wildgeflügelsuppe
mit Esskastanien*

8,00

*Pfifferlingssuppe
mit Kerbelrahm*

8,00

*Wildkraftbrühe
mit Wildschweinschinkenklößchen*

8,00

KLEINES WILDMENÜ

*Muskat-Kürbissuppe
mit gerösteten Kürbiskernen*

* * *

*Geschmorte Hasenkeule mit Wacholdersauce
Esskastanien, Rotkohl und Kartoffelklößen*

* * *

Schokoladen- Panna cotta mit Rotweibirne

32,50

WILDWOCHEN im BÖSEHOF

WILDHAUPTGÄNGE

*Perlhuhnbrust auf Morchelsauce
Rosenkohl und Pastinakenpüree
24,00*

*Hasenrücken auf Holundersauce
Wurzelgemüse und Spätzle
28,50*

*Geschmorte Hasenkeule mit Wacholdersauce
Esskastanien, Rotkohl und Kartoffelklößen
21,00*

*Rehrücken, am Stück rosa gebraten
Cognacsauce, Rosenkohl, Pfifferlingen, Spätzle und Preiselbeerbirne
32,00*

*Sauerbraten vom Wildschwein
mit Rosinensauce, Rotkohl und Kartoffelklößen
24,50*

*Damhirschrückensteaks mit Walnusskruste
Wacholdersauce, Maronenpilzen, Kartoffelkroketten
und Preiselbeeren
28,00*

*Gefüllte Roulade vom Damhirsch nach Großmutter Langerhans Art
Wurzelgemüse und Kartoffelkroketten
25,00*

(Soweit verfügbar verarbeiten wir Wild aus hiesigen Wäldern)

... und wenn Sie heute kein Wild mögen:

VORSPESSEN

*Carpaccio vom Rinderfilet
mit Jithofer Bergkäse und Feldsalat
13,50*

*Salatteller mit gebratenem Schweinefilet
Knoblauchrahm, Brot und Butter
12,00*

SUPPEN

*Sietländer Hochzeitssuppe
mit Fleisch und Gemüseeinlage
5,50*

*Bederkesaer Räucheraalsuppe
9,00*

FISCH

*In Speck-Butter gebratene Schollenfilets
mit Dampfkartoffeln und Salatteller
19,00*

*In Currybutter gebratenes Steinbeißerfilet
Wok-Gemüse und Basmati-Reis
23,00*

FLEISCH

*Halbe Barbarie-Ente aus dem Ofen mit Rosmarinsauce
Rosenkohl und Kartoffelkroketten
26,50*

*Rumpsteak vom Sietländer Weiderind
Bratkartoffeln, Salatteller und Kräuterbutter
25,50*

...und zum Nachtisch etwas Süßes

*Rote Grütze nach Großmutter Langerhans Art
mit Vanillesauce*
6,00

Sorbetauswahl auf Saucenspiegel
7,50

Haselnusshalbgefrorenes auf Zimtpflaumen mit karamelisierten Haselnüssen
8,50

Maronen-Rummousse auf Schattenmorellen
8,00

Schokoladen- Panna cotta mit Rotweibirne
8,00

Gebrannte Kürbiscrème mit Preiselbeermousse und Walnußeis
8,50

***Kleine Käseauswahl:
Jithofer Camembert, Jitcamper Bergkäse, Munster und Reblochon
mit Vollkornbrot, Butter und Feigensenfsauce***
9,50

Unsere Kaffeespezialitäten

<i>Espresso</i>	2,50
<i>Cappuccino</i>	2,90
<i>Latte Macchiato</i>	2,90
<i>Frisch gebrühter Schümli-Kaffee</i>	2,50
<i>Große Tasse Milchkaffee</i>	3,20
<i>Tasse Filterkaffee</i>	2,50
<i>Irish Coffee (Kaffee mit irischem Whiskey)</i>	4,90
<i>Pharisäer (Kaffee mit Rum)</i>	4,90
<i>Tasse heiße Schokolade</i>	2,60

***Sollten Sie Allergien haben, fragen Sie bitte unser Service-Personal
nach der Speisekarte mit den ausgewiesenen Kennzeichnungen.***

BÖSEHOF- WILDMENÜ

*Dreierlei von der Wachtel
(Sülze, Mousse und gebratene Brust)*

* * *

Pfifferlingssuppe mit Kerbelrahm

* * *

*Sauerbraten vom Wildschwein
mit Rosinensauce, Rotkohl und Kartoffelklößen*

* * *

*Haselnusshalbgefrorenes auf Zimtpflaumen
mit karamelisierten Nüssen*

49,00

VEGETARISCHES MENÜ

Feldsalat mit Rote Bete und gerösteten Pinienkernen

* * *

Muskat-Kürbissuppe mit Kürbiskernöl

* * *

*Pfifferlinge mit Kräuterrahm
im Nest von feinen Nudeln*

* * *

Sorbetauswahl auf Saucenspiegel

38,00

FEINSCHMECKER - WILDMENÜ

Feldsalat mit Rote Bete und Hasenfiletspitzen

* * *

Wildkraftbrühe mit Wildschweinschinkenklößchen

* * *

*Perlhuhnbrust auf Morchelsauce
Rosenkohl und Pastinakenpüree*

* * *

Sorbet

* * *

*Rehrücken, am Stück rosa gebraten
Cognacsauce, Pfifferlinge, Spätzle und gefüllte Birne*

* * *

Kleine Käseauswahl

* * *

Gebrannte Kürbiscreme mit Preiselbeermousse und Walnußeis

67,50 pro Person

~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*

*Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir dieses Menü
ab zwei Personen zubereiten
beginnend bis spätestens 13:00 Uhr bzw. 20:30 Uhr.*

~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*