



Schwäbisches Menü

Wildpastete mit Salat und Sauce Cumberland



Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle



**Schwäbischer Apfelstrudel mit
Vanillesauce und Eis**



„Wild“ vespurn...

Wildconsommé mit Gemüsestreifen und Fädle

Kleiner gemischter Salat mit Tomate, Gurke, Buttercroutons und Himbeerdressing

**Wildvesperplatte mit Schinken, Pastete, Pfefferbeißer und Salami
dazu frisches Steinofenbrot, Essiggemüse und Salat**

Biesower Wildbratwurst, Champagnerkraut, Spätzle und Preiselbeersenf

**Mit Nüssen paniertes Wildschnitzel, Rosenkohl und
Kartoffel-Sauerrahmstampf**

Außer – Haus – Verkauf von unseren Wildspezialitäten aus dem hauseigenen Forstgut Biesow, wie z.B. Hirschsalami oder Hirschschinken.



Je nach Angebot!

Vorspeisen

Rotwildfilet | Pfifferling | Muskatluft | Hagebutte

Jakobsmuschel | Vanille | Pfifferling | Melone

Salatherz | Stubenküken | Cecardressing

Suppen

Pfifferling | Rahm | Seine Einlage

Gurke | Joghurt | Dill | Lachs



Aus den Gewässern

Zander | Gurke | Riesling | Bandnudeln

See Saibling | Pfifferling | geröstete Kartoffel

Vegetarisch

Risotto | Pfifferling | Pfirsich | Basilikum

Serviettenknödel | Pilzragout | frische Kräuter



Hauptgänge und Wildgerichte

Sommerbock | Rauch | Himbeerjus | Süßkartoffel | Kakao



Kalbsrücken (220 g) | Pfifferling | Kartoffelstampf





Dessert

Lorbeer Crème Brûlée | Knister | Kataifi | Joghurteis



Panna Cotta Aprikose | Crumbles | Passionsfrucht



Schokolade | Himbeer | Rosenblüte

Diverse Eisbecher – verlangen Sie bitte unsere separate Eiskarte!

Hausgemachten Kuchen – fragen Sie unsere Servicemitarbeiter!