



Schwäbisches Menü

Schwäbische Hochzeitssuppe

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Schwäbischer Apfelstrudel mit Vanillesauce, Sahne und Eis



Wild Vesper

Wildconsommé mit Gemüsestreifen und Flädle

Kleiner gemischter Salat mit Tomate, Gurke und Himbeerdressing

Biesower Wildvesperplatte bestehend aus unseren hauseigenen frischen Wildspezialitäten - dazu frisches Holzbackofenbrot, Essiggemüse und Salat

Biesower Wildbratwurst, Champagnerkraut, Spätzle und Preiselbeersenf

KRUGERS Wild-Currywurst mit kleinem Salat, Süßkartoffelpommes und Kräuter-Sauerrahmdip



KRUGERS Wildburger
210g Wildpatty mit hauseigener Burgersauce, kleinem Salat, Süßkartoffelpommes und Kräuter-Sauerrahmdip

Mit Nüssen paniertes Wildschnitzel, Schwarzwurzeln und Kartoffel-Sauerrahmstampf

Außerhaus - Verkauf von unseren Wildspezialitäten aus dem hauseigenen Forstgut Biesow,
wie z.B. Hirschsalamis oder Hirschschinken - je nach Angebot!



Vorspeisen

Bio-Lachs | Meerrettich | Kartoffel | Frisée



Wildeber | Rohrzucker | Feldsalat | Granatapfel



Suppen

Drilling | Boskop-Apfel | Flusskrebbs



Schwarzwurzel | Rahm | Rotwildschinken





Aus den Gewässern

Skrei I Graupen I Jaipur Curry I Pak Choi



Fjord-Forelle I Schluppe I Tomate I Tagliatelle



Vegetarisch

Tagliatelle I Schwarzwurzel I Rahm I Tomate



Risotto I Erbse I Zuckerschote I Grana Padano





Hauptgänge und Wildgerichte

Wildrücken | Rauch | Dattel-Jus | Süßkartoffel | Kakao



½ Landente | Orange | Rotkohlknödel





Dessert

Schokoladen Crème Brûlée | Kataifi | Orangen - Joghurteis

Topfen | Waldbeere | Crumbles | Himbeere

Orange | Weiße Schokolade | Rosenblüte

Schwäbischer Apfelstrudel | Vanilleeis | Vanillesauce

Diverse Eisbecher – verlangen Sie bitte unsere separate Eiskarte!

Hausgemachten Kuchen – fragen Sie unsere Servicemitarbeiter!