



ESSEN FEIERN GENIESSEN

## Wildwochen auf der Insel

### Suppe

**Kürbiscremesuppe** 6,50 €  
mit Apfel verfeinert

### Hauptspeisen

**Carpaccio vom Rehfilet** 17,50 €  
mit Trüffelöl, Rucola und feinem Trentingrana, dazu Baguette

**Medaillons vom Rehrücken** 25,50 €  
zart rosa gebraten auf Pfifferlingen mit Wildrahmsauce

**Geschmorte Rehkeule** 24,50 €  
auf Wildrahmsauce, dazu Rosenkohl mit Speckstippe

**Wildragout „Insel-Art“** 18,50 €  
mit verschiedenen Pilzen und Apfel-Rotkohl

**Geschmorte Frischlingskeule** 24,50 €  
auf gebratenen Steinpilzen und Cumberlandsauce

**Wild-Burger** 17,50 €  
180g Wildfleisch-Patty mit gebratenem Speck und Champignons auf Pfirsich-Preiselbeersauce und frittierten Kartoffelklößen

Zu jedem Wildgericht servieren wir einen Preiselbeerpfirsich. Zusätzlich können Sie zwischen folgenden Beilagen wählen: Salzkartoffeln, Kartoffelklößen, Mandelkroketten, Kartoffelkroketten, frittierten Kartoffelklößen oder Pommes Frites.

### Dessert

**Baumkuchen** 7,50 €  
auf Schokoladenspiegel mit warmen Rumpflaumen