Wildwochen im Restaurant „Alexander“

Vorspeisen

Etouffee Taube
Trüffel, Perlzwiebel, Wilder Broccoli
Kafir Limette, Senf, Birne, Portwein, Amaranth
14,50 €

Wildbratwurst – Gourmetmanufaktur Gut Klepelshagen -
Pfirsichkraut, Cumberland, Senf, Sprossen, Kirschtomate,
Krustenbrot
12,50 €

Suppen

Kürbiscremesuppe
gebratene Wachtelbrust, Kürbiskerne, Öl
6,00 €

Wildkraftbrühe
Pistazienklösschen, Gemüsestreifen, Wildkräuter
6,00 €

Wildwochen im Restaurant „Alexander“

Genießen Sie köstliche Wildgerichte aus unserer Spezialkarte. Zum Beispiel:

Wildbratwurst – Gourmetmanufaktur Gut Klepelshagen -

Pfirsichkraut, Cumberland, Senf, Sprossen, Kirschtomate, Krustenbrot

12,50 €

Kürbiscremesuppe

gebratene Wachtelbrust, Kürbiskerne, Öl

6,00 €

Wildschweinsauerbraten

Klassischer Apfelrotkohl, Kartoffelklösse

18,50 €

„Pfeffer-Potthast“

Ragout von Heimischen Wild
Blumenkohl, Semmelbröselbutter, ‚Steinpilz-Servietten-Knödel

19,50 €

Hirschrückenmedaillons

Orange, Valrhona Schokolade
Steinpilz, Kürbis, Buntes Kartoffeltörtchen

23,00 €

Rehschnitzel Walnuss-Kräuter-Panade

Rosenkohlblättchen, Spätzle

21,50 €

Roulade vom Dammhirsch

Preiselbeerrahm. Wachsbohnen, Butterkartoffeln

19,00 €

Schokoladenmoussekörbchen

Wildbeeren, Crumble, Marokkanische Wildminze, Wildblütenhonigeis

9,50 €