

„Ganz wild auf' s Wild“

Luftgetrockneter und Wildschinken & Wild- Salami
mit karamellisierten Walnusskernen an Feldsalat in Himbeer- Marinade

€ sechszehnneunzig / - h/Walnüsse

* * *

Herzhafte Wildpastete mit Preiselbeeren & Brioche
an Feldsalat- Bukett in Himbeer- Marinade
€ vierzehnachtzig / - j - l - c - h/Walnüsse - a/Weizen/Roggen

* * *

Feinste Wild- Consommé „Kaiserhof“
mit Wildklößchen und Steinpilzen

€ achtachtzig / - g - i - c -

* * *

Eifler Wildbratwurst mit Kräuterjus
auf Spitzkohl- Kürbisgemüse und Kartoffelstampf

€ achtzehnneunzig / - i - g - j

* * *

Wild- Gulasch in kräftiger Jus
mit herbstlichem Gemüse und Spätzle & Rotwein Birne

€ dreiundzwanzigachtzig / - g - i - l - c - a/Weizen

* * *

Wildbraten in Kräutersauce
mit Kürbisgemüse, Spätzle und Preiselbeeren
€ einundzwanzigachtzig / g - i - l - c - a - / Weizen

* * *

Filet- Stück vom Eifler Hirschrücken mit Cashewkern- Cranberry-
Kruste

in feiner Jus mit heimischen Waldpilzen & Kartoffelkrapfen
€ siebenunddreißigfünfzig / g - i - l - c - a / Weizen - h / Cashew

* * *

2019 „Edition Kaiserhof“ Rotwein- Cuvée, Weingut Pflüger,
Gl. 0,15 € 6,00 / Fl. 0,75l € 29,00