



Wild- und Weinwochen



Carpaccio von der geschmorten Spessart Hirschkeule
nappiert mit einer Heidelbeer-Vinaigrette, mit hausgemachtem Rotkohlsalat
und frischen Heidelbeeren garniert

12,50

*** **

Rumpsteak vom Spessart-Hirsch
an Heidelbeerjus mit Kartoffelrösti und Sous Vide Gemüse

35,00 €

Ragout vom Spessart-Wildschwein mit frischen Champignons,
an eigener Jus mit hausgemachten Butterspätzle und Apfelrotkohl

20,50 €

Zarter Braten vom Spessart-Hirsch mit frischen Champignons,
an eigener Jus mit fränkischen Knödeln und Apfelrotkohl

21,50 €

Weinempfehlung

Wildmuskat 2024

Heilbronner Amalienhof

fruchtig-trocken

feine Nelke, reife Mandarine, jugendlicher Charme

0,25l

8,00 €