

Wildwochen

Mittwoch, 05.10.2022 bis Sonntag, 23.10.2022



Sonderkarte

gemischter grüner und Feldsalat **9,50 €**
mit gebratenen Maronenstückchen, Dörrfleisch und Zwiebeln mit Hildegard-von-Bingen-Brot oder glutenfreies Brot

Waldpilzsuppe von der Hirschbrühe **7,50 €**

Wildbratwurst **8,20 €**
dazu Colcannon und hausgemachter Hexensenf

Wild-Burger (mit pulled Fleisch vom Hirsch) **15,90 €**
mit Zwiebeln, Tomate, Salat, Käse, Bacon, frischem Salat und Steakhouse Pommes Frites

Burger glutenfrei **+ 1,00 €**

Wildgulasch vom Hirsch **19,40 €**
Gewürzt nach Hildegard von Bingen, dazu hausgemachtes Apfelrotkraut und Kartoffelklöße

Rheingauer Sauerbraten vom Hirsch **24,70 €**
auf Spätburgunder-Rotweinsauce, Sauerkirschen, dazu hausgemachtes Apfelrotkraut und Kartoffelklöße

Hirschrückensteak (ca. 150 g) **24,80 €**
mit Maronenpüree, Wildsauce und kleinem, herzhaften Grünkohlsalat

Dessert

Winterküchlein **6,50 €**
mit Sahne, dazu eine Tasse Espresso

Herbstzauber **8,50 €**
Hausgemachtes schwarze Walnuss Eis mit warmem Rotweingelee und Sahne

Ein besonderes Highlight findet am 04.11.2022 um 18:00 Uhr statt:

Vergnüglicher Abend nach
Hildegard von Bingen



Vortrag von Frau Doktor J. Kleinhenz inklusive 5 Gänge Wildmenü

Auf den Spuren einer großartigen Frau wandeln wir durch einen Abend
voller würziger Überraschungen.

Frau Bonnet wird in ihrer Küche Gerüche und Geschmäcker der Hildegard-Küche
zur Auferstehung bringen,

während Frau Doktor Kleinhenz sich dem Leben und Wirken von Hildegard
widmet.

Feldsalat mit Wildschweinschinken

garniert mit Kürbis und Kräutercroutons

Wildkraftbrühe

mit getoastetem Hildegard von Bingen Brot

Pastetchen mit geschnetzeltem von der Hirschleber

dazu gedünstetes Mangoldgemüse

Hirschrücken

*auf Spätburgunder-Rotweinsauce, gewürzt nach Hildegard von Bingen, gedünstete Birne mit
eingemachten schwarzen Walnüssen, dazu Kartoffelkloß*

In Wein gedünsteter Apfel mit Kürbisgrütze,

Zimteis und Sahne

Wildmenü für 62,00 € pro Person

-Verbindliche Reservierung-