

Ein Herbstmenü zum Geniessen

Hausgemachte Kürbiscrème-Suppe



Liebevoll angerichteter Linde Herbstsalat mit
Reh-Rohschinken



Saftige Rehschnitzel Rebberg
an sämiger Waldpilzsauce serviert mit hausgemachten Spätzli,
Rotkohl, chüschtigen Marronis & Rosenkohl



Menü komplett 66

Herbstliche Vorspeisen

Hausgemachte Kürbiscrème-Suppe	11
Nüsslersalat mit frisch gebratenem Speck von der Metzgerei Schenk aus Detligen, Nüssen, Brot-Croûtons und Ei	13
Liebevoll angerichteter Linde Herbstsalat mit Reh-Rohschinken ausgarniert	19
als Hauptgang	29.50

Ein Schmaus der im Herbst ein Muss ist! Der Linde Rehrücken

Saftig und zart entfaltet sich der Rehrücken, während er in einem feurigen Tanz vor Ihren Augen flambiert. So erstrahlt der volle Geschmack. Zusammen mit unseren traditionellen Wildbeilagen und herbstlichen Früchten wird der Rehrücken mit liebevoller Hand, vor Ihnen in zwei Gängen angerichtet.



Serviert ab 2 Personen
Pro Person 64

Auch ohne
Voranmeldung möglich

Wildgerichte

Vom Chef selber eingebeizter Rehpfeffer „Beatus“	31
Saftiges Rehschnitzel Rebberg an sämiger Waldpilzsauce	39.50
Traditionelles Rehgeschnetztes Waldmeister	39.50
Zartes Hirsch-Entrecôte an Schwarzwälder Sauce	41.50

Zu all diesen Wildgerichten, servieren wir unsere Spätzli nach Haus Rezept, Rotkraut mit chüschtigen Marronis und frischem Rosenkohl

Für erfolglose Jäger

Spätzlitopf nach hauseigenem Rezept goldbraun an unserer Pilzrahmsauce serviert	26
„Wild-Vegi“ Unsere hausgemachten Spätzli mit Rosenkohl, Rotkraut und Marroni mit frischen Früchten liebevoll ausgarniert	29
Kürbis-Tortellini mit Eierschwämmen und Kürbiskernen angerichtet	26