

Wald und Wiese

Als Hautgout (o:'gu:, von frz. haut goût, wörtlich „hoher Geschmack“) bezeichnet man in der Küchensprache ein arteigenes Aroma des Wildbrets, das durch Reifung bzw. Abliegen des Wildfleisches entsteht, die es zart und mürbe macht.

Gleiches gilt auch für Rindfleisch, Schweinefleisch sowie Geflügel aus extensiver Tierhaltung. Hier ist das Tier fast ganzjährig auf großflächigen der Weide.

Nachhaltigkeit:

Die Lebensweise von Wild bringt es mit sich, dass Wildbret (Wildfleisch) zu den hochwertigsten Lebensmitteln gehört.

Wildbret hat kaum Fett, einen hohen Eiweißgehalt und ist reich an Mineralstoffen wie Eisen, Calcium, Phosphor sowie Vitamin B.

Wir beziehen unser Schweinefleisch von der Landmetzgerei und Bauernhof Armin Stenger in Michelstadt.

Unsere Kikok Hähnchen werden ausschließlich mit Getreide gefüttert, sie dürfen langsamer aufwachsen und haben ein erhöhtes Platzangebot zum vermehrten Laufen und Scharen.

Die Bachforellen beziehen wir von der Forellenzucht Lenz aus dem Sensbachtal.

WILD

Vorspeise

Wildbrühe / Wildeinlage / Kräuter / Pilze
6,00 €

Hauptspeisen

Geschmorte Wildschweinkeule / BBQ Lack / Maispüree / Maiskolben
20,50 €

Wildschwein Burger / Kräutersaitlinge / Trüffelmayonnaise
Salat / Honig-Senf-Gurke / Röstkartoffeln
16,00 €

Hirschgulasch / Pasta / Birne / Preiselbeeren
19,00 €

Hirschschnitzel ‚natur gebraten‘ / Kürbis-Kartoffel-Schnitte
Pfifferlinge / Preiselbeeren
23,00 €

Rehkebab / Rotkraut / Friséesalat / Knoblauchsauce
Vogelbeeren / geröstetes Fladenbrot
21,00 €

NON WILD

Hauptspeisen

Rumpsteak / gebratene Möhren
Meerrettich / Röstkartoffeln / Portweinjus
22,00 €

Maishähnchenbrust / Maispüree / Maiskolben
18,00 €

Landschweinkotelette / Rahmwirsing
Kartoffel-Kürbis-Schnitte / Portweinjus
18,00 €

Odenwald Bachforelle / Honig-Senf-Gurke
Meerrettich / Salzkartoffel
21,00 €

Große Salate

Maishähnchenbrust / Blattsalat
Kohlrabi / Mohn
15,00 €

Streifen vom Roastbeef / Blattsalat
15,00 €

WIESE

Vorspeisen

Kürbissuppe / Ingwer

5,00 €

Bunter Blattsalat / Nüsse

4,00 €

Rote Beete Carpaccio / Ziegenkäse / Wildkräutersalat
frischer Herbsttrüffel

13,00 €

Hauptspeisen

Kürbisgnocchi / gerösteter Wirsing / Nussbutter

12,00 €

Linguine / Waldpilze / Kräuterrahm

14,00 €

Geschmorter Kürbis / Ziegenkäse / Honigbirne

14,00 €

Linguine / frischer Herbsttrüffel

18,00 €

Vegane Hauptspeisen

Grünkernrisotto / Kohlrabi / Mohn

13,00 €

Pilzquiche / Wildkräutersalat / gebratene Möhren

15,00 €

Süßes Finale

Buttermilchkuchen / Nusseis / Beeren
7,00 €

Gebackener Joghurt / Kardamomstreusel
Ahornsirup
9,00 €

Schokoküchlein / Nougatkern / Eis
9,00 €

Eiscrème

Omas Apfelkucheneis
Vanille
Zimt
Nuss

Je 2,50 €