

Extrakarte

Gültig Winter 2022/23

Feines Senfsüppchen mit Streifen vom Schwarzwälder Schinken	5,90 6,50
Apfelwein-Handkäs-Suppe	5,90 6,--
1 Stk. Handkäs-Soufflé (Vorspeise) Handkäs in paniertem Blätterteig, Erdnußsoße	4,90
Hessisches Gänse-Gröstl (mit Bratkartoffeln) dazu Apfelrotkraut, Preiselbeerbirne und Gänsesoße	19,90
Hachée (Haschee) Hessische Wild-Hackfleischsoße mit den guten Wäller Bio-Radiatori (Nudeln)	13,90
«Nesterhebbes» -ein traditionelles hessisches Gericht- Großer gekochter Kartoffelkloß gefüllt mit Wild-Hackfleisch, auf einem Neste von Wirsing-Gemüse oder vegan gefüllt mit Gemüse-Brunoise auf Tomaten-Paprika-Soße	13,90 11,90
Wilder Vorspeisensalat Wildkräutersalat mit Hirsch-Schinken und Hirsch-Salami dazu Preiselbeer-Schmand und Bauernbrot	12,50
feines Wildgulasch mit Apfelrotkraut, Kartoffelkloß glasierten Maronen & Preiselbeerbirne	19,90
Wilder Teller mit gegrilltem Hirsch-Steak, geschmorter Keule und gebratener Wildbratwurst, dazu Wirsing-Gemüse, Kartoffelstampf und Soße	27,90
Käseauswahl 6 Sorten „Hungener Käsescheune“ trifft „Original Gouda“ mit Weintrauben, Walnüssen, Apfelkraut & Apfelsenf, Bauernbrot «gerne auch zum Teilen als Vorspeise» Junger Bauerngouda , Gouda Bockshornklee , Safran Käse , Zitronen-Pfeffer-Käse Alte Meije (24 Monate gereift), Gris Sec (16 Monate, davon 12 Monate in der Höhle gereift)	14,90