

- Saisonale Gerichte mit und ohne Wild -



Wir beziehen unser Wildbret ausschließlich aus dem Kreis Reutlingen /Tübingen.

Vorspeise:



Red-Thai-Curry-Süppchen (vegan) - 7,90 €
Gemüse | Kokosmilch

Hauptgang:

Blumenkohlsteak orientalisches (vegan) - 22,90 €
Rote Beete Hummus | Kokos-Blütenbutter | wilde Kartoffeln

  **Wildgulasch** - 26,90 €
Weckknödel | Preiselbeerapfel

  **Sous-vide gegarter Wildschweinerücken** - 34,90 €
Rahmblumenkohl | wilde Kartoffeln

  **Rehbraten im Preiselbeerrahmsößle** - 28,90 €
Rahmkohlrabi | hausgemachte Eierspätzle

  **Rehgeschnetzeltes** - 29,90 €
Ehstetter Steinchampignons | Kartoffel-Rösti | Preiselbeerapfel

  **Wildmaultaschen im Preiselbeerrahm** - 19,90 €
Wildkräutersalat

- Eine kleine Süßigkeit danach -

  **Erdbeer-Tiramisu** - 8,90 €

Wissenswertes zum Wildbret

Wildbret – das Fleisch des Wildes – gehört heute zu den wenigen naturbelassenen Nahrungsmitteln. Sein Geschmack ist durch die natürliche Lebensweise von Reh und Wildschweinen unverwechselbar. Das Fleisch ist natürlich mager, fett- und cholesterinarm, reich an Mineralstoffen, sowie Vitamin B2. Wildbret ist ein sinnvoller Beitrag zu einer gesunden, ausgewogenen Ernährung: In 100 g Wildfleisch sind ca. 20 - 25 g Eiweiß und nur 2 - 4 g Fett enthalten, der Nährwert liegt bei ca. 110 bis 125 Kilokalorien.