

SCHLÖSSEL RESTAURANT

Frühes aus heimischen Wäldern



Unser Wildmenü

Hirschcarpaccio , Birnen-Walnuss-Vinaigrette, Parmesan^{G, H, O}

Wildkraftbrühe, Rehmautaschen, Gemüsewürfel^{A, C, G, L, O}

Rehfilet, Zwiebelchutney, Vanillesteckrüben^{G, O}

Kaninchenrücken, Kräuterkruste, Thymianjus, Rosenkohlgemüse, Pastinakenpüree^{A, G, L, O}

Kaiserschmarrn, Preiselbeergelee^{A, C, G, O}

Menüpreis:

Fünf-Gänge-Menü 69,00€

Vier-Gänge-Menü ohne warme Vorspeise 58,00€

Drei-Gänge-Menü ohne Vorspeisen 48,00€

Für den perfekten Genuss berät Sie unser Sommelier Thomas Maier bei der Auswahl Ihrer Weine.

SCHLÖSSEL RESTAURANT

Vorspeisen

Hirschcarpaccio , Waldorfsalat, Sauce Cumberland ^{C, H, L, M, O}

12,00 €

Rehtatar, pochiertes Wachtelei, Friséesalat ^{C, O}

11,00 €

Suppe

Rehconsommé, Pfifferlingklößchen ^{A, C, G, L, O}

6,00 €

Hauptgerichte

Wildschweinrücken, Zwetschgen-Chutney, Kartoffelgnocchi ^{A, C, O}

21,00 €

Kaninchenkeulen, Kräuterjus, Ofengemüse, Strohkartoffeln ^{L, O}

19,00 €

Rehmedaillons, Wildjus, Zuckerschoten, Bandnudeln ^{A, C, G, L, O}

24,00 €

Hirschfilet, Preiselbeer-Rotwein-Sauce, Rotkohl, Serviettenknödel ^{A, C, G, L, O}

28,00 €

Allergenlegende:

A - (Glutenhaltiges Getreide), B - (Krebstiere), C - (Ei), D - (Fisch), E - (Erdnuss), F - (Soja), G - (Milch oder Laktose),
H - (Schalenfrüchte), L - (Sellerie), M - (Senf), N - (Sesam), O - (Sulfite), P - (Lupinen), R - (Weichtiere)

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.