

Wildgerichte



Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis und Äpfeln
mit glasierten Maronen
€ 5,50

Wildgulasch vom Wildschwein und Damwild in Rotwein geschmort
mit Waldpilzen, Serviettenknödeln und Rosenkohl an
Preiselbeer-Rahm
€ 18,50

Schnitzel vom Damwild
mit Mandeln gebraten;
dazu Waldpilze á la Crème, Spätzle und Rosenkohl
€23,50

Rehrücken rosa gebraten mit Maronenkruste auf
Apfelrotkohl
dazu kleine gebratene Kartoffeln
€ 26,80

Roulade von der Damwild-Keule,
gefüllt mit Birnen und Maronen aus dem eigenen Garten;
dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln
€ 22,50

Graupen-Risotto mit Hokkaido Kürbis und Kräutern
dazu Saltimbocca vom Damwild
€ 21,50

Dessert:

Pflaumenknödel
Mit Mandeln gebraten an Pflaumen Kompott
Und Wallnusseis
€ 7,80

Unsere Weinempfehlung:

Oso Rosso, Castello d'Albola – Toskana / Italien
Elegant-kraftig mit würzig-fruchtigen Noten – animierend zu Wildgerichten
0,2 l € 7,30



Weintipp

*Willkommen in Bellmann's Gasthof
Wir wünschen Ihnen einen entspannten, leckeren Aufenthalt*