

WILDE

Wochen

VORSPEISEN *Starters*

Hirschterrine **15,00 €**

mit Rotkrautsalat, eingelegter schwarzer Walnuss, Preiselbeer Creme und Brioche

Deer terrine with red cabbage salad, pickled black walnut, cranberry cream and brioche

Maronencremesuppe **9,00 €**

mit Portwein und Schokolade

Chestnut cream soup with port wine and chocolate

HAUPTGERICHTE *Main courses*

Heimisches Wildragout **29,00 €**

mit sautiertem Wirsing und glasierten Apfel-Schupfnudeln

Local game ragout with sautéed savoy cabbage and glazed apple "Schupfnudeln"

Rosa gebratener Hirschrücken **35,00 €**

mit Tannennadel-Aroma, Sellerie, Zwetschgenkompott und gebackenen Kartoffelbällchen

Pink roasted saddle of venison with pine needle aroma, celery, plum compote and baked potato balls

Zwei Stück Wildschweinbratwurst **22,00 €**

mit Jus, Rotkraut und Kartoffelstampf

Two pieces of wild boar sausage with jus, red cabbage and mashed potatoes

Käsespätzle **17,00 €**

mit zweierlei Zwiebel und gemischtem Blattsalat

Cheese "Spaetzle" with two kinds of onions and mixed leaf salad



SCHLOSSHOTEL
Bad Wilhelmshöhe

CONFERENCE & SPA

★★★★
SUPERIOR