

WILDE Wochen

gültig ab 03.10.2026

VORSPEISE

Geflügellebercreme 17,00 €

mit geröstetem Brioche, grünem Pfeffer,
Balsamico-Kirschen und Kürbis

Chicken liver parfait with toasted brioche, green pepper, balsamic-glazed cherries and pumpkin

HAUPTGERICHTE

Geschmortes Wildragout 25,00 €

mit Rosmarin und Wacholder, Williamsbirne, Pastinake
und gedämpfter Semmelschnitte

Braised venison ragout with rosemary and juniper, Williams pear, parsnip and steamed bread dumpling slices

Gebratene Hirschbratwurst 19,00 €

mit Jus, Rotkohl und Kartoffelpüree

Pan-fried venison sausage with jus, red cabbage and mashed potatoes

Pochierte Semmelschnitte 17,00 €

mit Pilzen in Rahm, Liebstöckel und Schmelzzwiebeln

Poached bread dumpling slice with creamy mushrooms, lovage and caramelized onions

Gebratene Barbarie-Entenbrust 26,00 €

mit Jus, eingelegten Zwetschgen, schwarzer Walnuss,
Kürbiscrème und Rotkohl

Pan-fried Barbary duck breast with jus, pickled plums, black walnut, pumpkin cream and red cabbage



SCHLOSSHOTEL
Bad Wilhelmshöhe
CONFERENCE & SPA
★★★★
SUPERIOR