

# Monatskarte

## Wild...

Im Oktober empfehle ich Euch Wild aus „meinem“ Revier in Ostwestfalen. Die Herkunft, Erlegung, Verarbeitung und Zubereitung unseres Wildes erfolgt komplett aus einer Hand, wo wird Euch so was in Zeiten von Überseewild noch geboten?

Dazu knistert das Kamin-Feuer und macht die gemütliche Atmosphäre perfekt. Der Herbst ist da – aber er ist nirgendwo so schön wie bei uns im Kamin!

Mit kulinarischen Grüßen Euer Küchenchef Jörn

Wildkraftbrühe mit Gemüseeinlage und Wildschweinhackbällchen

5,50 Euro

+++++

Wildschweinsülze mit Bratkartoffeln und J

8,50 Euro

+++++

Wildschwein-Burger mit Preiselb... würzmayonnaise und

+++++

Flammkuchen mit Granatapfel, Mandarinen, Hinterschinken und Raclettekäse

10,00 Euro

+++++

Flammkuchen „Der Deftige“ mit Blutwurst, Sauerkraut, Trauben und Kräuter der Provence

9,00 Euro

+++++

Flammkuchen „Tannenbaum“ mit Lebkuchen und weißer Schokoladensofe

klein 6,00 Euro

groß 8,50 Euro

+++++

**Neue Monatskarte ab Oktober.**

