

Ned emmer's Gleiche

die Speisen dieser Seite können bestellt werden von
11:30 - 14:00 Uhr und 17:30 – 21:30 Uhr

Winterzauber: Bratapfel-Likör mit Sekt 4,80

Weine zum Wild 0,25 l im Krügle 8,80 0,75 l Fl. 26,10

Schloss Brackenheim

Cabernet Cuvée

Qualitätswein, trocken

im Holzfass gereift

vollmundig, weich aus ausgewählten Cabernet-Sorten

Abfüller: Weingärtner Stromberg-Zabergäu

tiefe und dichte rubinrote Farbe, Duft: dunkle Beeren, feinherbe und würzige Aromen
am Gaumen pikant, leicht pfeffrig, reife Tanninen, ausgewogener und kräftiger Charakter

Vorspeisen: *Feldsalat Speck, Kracherle mal anders* 10,80
Kracherle, Speckluft, Schinkenchips

Focaccia, Rote Beete karamellisierte 10,80
Ziegenfrischkäse Nüsse und Salat

Tagessuppen: *Steinpilz-Cremesuppe* 9,20

Festtags-Suppe (Kraftbrühe mit Flädle, 8,60
Grießklößchen und Markklößchen)

kleine Portion

Hauptgänge:

Wild-Maultäschle (Hirsch und Wildschwein) 20,80 16,80
auf Schwarzwurzelragout und Wachholdersoße

Hirschragout mit Pilzen und Preiselbeer-Birne 24,80 19,80
handgeschabte Spätzle

Rehkeulenbraten mit Heidelbeeren und Wachholderrahmsoß 26,80 22,80
dazu hausgemachte Brezelknödel

Wilderer-Teller mit Hubertussoße und Schwarzwaldpilzen 32,80
(Hirsch-, Wildschwein-Rückensteak, Wildkrokette)
dazu handgeschabte Spätzle

NEG's Beef Brisket mit Balsamico-Jus, 22,80
dazu Karotten, Erbsengemüse mit Kartoffelpüree

Fischgerichte:

Fjord Lachs unter der Kräuterkruste 27,80
auf Steinpilznudeln mit Pak Choi (Senfkohl)

Kabeljaufillet unter der Grünkohlkruste 26,80
auf Grünkohl und Schwarzwurzel Risotto

Vegetarische Gerichte:

Gnocchi 20,80 16,80
mit Steinpilzen, Pak Choi (Senfkohl)
und Tomaten, dazu frittierte Steinpilzscheiben

Risotto von 18,80 15,30
Grünkohl und Schwarzwurzel