

Landhaus Füchtelner Mühle

Herbst-Winter-Wildkarte

Vorspeisen

*Sauerländer Waldpilzsuppe
mit Sahnehäubchen und Croutons*

€ 7,50

** * **

*Hirschpastete im Teigmantel
mit Sauce cumberland an Feldsalatbouquet*

€ 11,90

Hauptgerichte

*Zartes Hirschragout mit Rahmchampignons und Peiselbeerbirne,
dazu gebräunte Butterspätzle und Feldsalat*

€ 19,90

** * **

*Geschmorter Jungwildschweinbraten mit Pfeffer-Cognacsauce,
Pilzen, Preiselbeeren und Rosenkohlköpfchen, dazu Röstkartoffeln*

€ 20,80

** * **

*Gebratene Hirsch-Medaillons mit Walnußkruste,
Bündelböhnchen und Kartoffelplätzchen*

€ 31,50

Gänsebraten

von ganzen 4kg – 4 Portionen Gänsen

*Unser traditioneller Gänsebraten -Brust und Keule-
butterweich, knusprig und entbeint,
mit Maronen-Schmorapfel, Apfelrotkraut und Röstkartoffeln*

€ 29,90

Kleinere Portion -Brust oder Keule nach Verfügbarkeit-

€ 22,90

Landhaus Füchtelner Mühle

Zeit für Gänsebraten

*Ganze frisch gebratene Hafermastgans
für 4 Personen
mit Maronenschmorapfel
Johannisbeer-Rotkraut
Rosenkohlköpfchen
Röstkartoffeln
und Petersilienkartoffeln*

€ 115,00

*auf Vorbestellung
oder nach Verfügbarkeit*