



HATTERSHEIMER
ÖLMÜHLE

Wild auf Wild Menü



AMOUS-BUSCHE

Gänselebermousse | Kürbistarte |
pikantes Heidelbeer-Rosmaringelee
*Goose Liver Mousse | Pumpkin Tart | Spicy
Blueberry-Rosemary Gelée*

VORWERK

Rauchforellentatar | Kaviarschmand
| Rote Bete-Kartoffelrösti |
Feldsalat
*Smoked Trout Tartare | Caviar Cream |
Beetroot-Potato Rösti | Lamb's Lettuce*

HAUPTWERK

Crêpinette vom Hirschrücken |
Rahmwirsing | Maronengnocchi |
Hibiskus-Jus
*Hrêpinette venison loin | Creamed Savoy
Cabbage | Chestnut Gnocchi | Hibiscus Jus*

NACHWERKWERK

Lebkuchenschnitte |
Ananasragout | Marzipansorbet
*Gingerbread Slice | Pineapple Ragout |
Marzipan Sorbet*

pro Person 69€

AMOUS-BUSCHE

Kürbistarte | pikantes Heidelbeer-
 Rosmaringelee
*Pumpkin Tart | Spicy Blueberry |
Rosemary Gelée*

VORWERK

Wurzelgemüsetatar | Rote Bete-
 Kartoffelrösti | Feldsalat
*Root Vegetable Tartare | Beetroot-
Potato Rösti | Lamb's Lettuce*

HAUPTWERK

 Geschmorter Fenchel |
Steinpilzrisotti | Peperonata
*Braised Fennel | Porcini Risotto |
Peperonata*

NACHWERKWERK

 Lebkuchenschnitte |
Ananasragout | Marzipansorbet
*Gingerbread Slice | Pineapple Ragout |
Marzipan Sorbet*

pro Person 55€

Guten Appetit!